# Die süddeutsche küche auf ihrem gegenwärtigen ..

Katharina Prato Scheiger (Edle von)

Digitized by Google

Katharina Prato.

# Die süddeutsche Küche.

# Die Süddeutsche Küche

auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte

**mit Berücksichtigung des Thees**

und einem Anhange

über das moderne Servieren

**nach metrischem Maß und Gewicht berechnet**

für

Anfängerinnen sowie für praktische Köchinnen

zusammengestellt

von

Katharina Prato

(Edle von Scheiger).

Einundzwanzigste neu bearbeitete und vermehrte Auflage.

Graz.

Verlags-Buchhandlung „Styria".

1890.

Buchdruckerei Gutenberg, Graz.

Aus der

# Vorrede zur ersten Auflage.

Ich beabsichtige mit meiner Vorrede durchaus nicht, dieses Kochbuch lobend anzupreisen und große Erwartungen zu erregen, sondern nur zu erklären, wie es gekommen, dass ich wage, meine Arbeit, ungeachtet der schon vorhandenen Unzahl ähnlicher Bücher, der Öffentlichkeit zu übergeben; dann um einige Andeutungen vorangehen zu lassen.

Da die in vielen Jahren für meinen eigenen Gebrauch gesammelten Kochrecepte mir selbst von großem Nutzen waren und bei anderen vielen Beifall fanden, mich auch viele aufforderten, sie durch den Druck allgemein zugänglich zu machen, entschloss ich mich dazu und suchte meine Sammlung zu vervollständigen und mit erfahrenen Frauen zu berathen. Mein Zweck war, diese Arbeit als Leitfaden für Anfängerinnen und vorzüglich für angehende Hausfrauen brauchbar zu machen. Aus diesem Grunde habe ich die Speisevorschriften auf eine kleine Personenzahl eingerichtet und alles, was zum Selbsterlernen ausführlich erklärt werden muss, sowie die Bereitungsart oft vorkommender Speisetheile oder Vorbereitungen unter dem Titel „Vorkenntnisse" zusammengestellt, um viele Wiederholungen zu vermeiden. Ich empfehle daher, diese nicht zu überschlagen, da die Speiseangaben nur auf Grundlage derselben leicht verständlich sind. Ebenso nothwendig ist es, wenn mehrere Speisen unter einem Titel vereinigt sind, den ersten Absatz, welcher sich oft auf alle bezieht, zu lesen.

Es ist nicht allein nothwendig, Quantitäten und Qualitäten der Bestandtheile nach Angabe zu nehmen, sondern auch bei allem die an-

gegebene Reihenfolge zu beobachten und die vorgeschriebene Zeit darauf zu verwenden. Vorzüglich wichtig ist auch Kenntnis der mannigfaltigen Esswaren beim Einkaufe, da gute Bestandtheile für die Güte der Speisen von größter Wichtigkeit sind. Ebenfalls wichtig ist eine vernünftige Zeiteintheilung und dass die Wahl der Speisen früh genug getroffen und dabei nachgesehen werde, ob alles dazu Nöthige im Hause ist, damit nicht während der dringendsten Arbeit Fehlendes erst herbeigeholt werden muss und dadurch das Essen nicht zur rechten Zeit fertig oder übereilt gekocht und dabei manches verdorben wird.

Da es vielen nicht möglich ist, in einem besseren Haushalte praktisch kochen zu lernen, so dürfte mein Bestreben, eine leicht fassliche Anleitung zum Selbsterlernen zu geben, manchen willkommen sein.

In dem stillen Danke solcher, die mit Verstand und gutem Willen meine Arbeit mit Erfolg benützen, würde meine Bemühung den schönsten Lohn finden.

Graz, im August 1858.

Katharina Prato.

# Vorwort

zur

# neunzehnten Auflage.

---

Bei jeder Auflage bietet sich aufs neue die Gelegenheit zur Vornahme irgend welcher Verbesserung, und benütze ich dieselbe gerne, um dem meiner Arbeit so reichlich zutheil gewordenen Vertrauen mehr und mehr zu entsprechen.

So habe ich in der vorliegenden Auflage durch Erneuerung der Zusammenstellung von Speisen für Mittagsmahlzeiten, mit Berücksichtigung der Schonzeiten von Wild und Wildgeflügel, getrachtet, den Frauen eine Erleichterung bei der Speisewahl zu verschaffen, indem ich dieselben, nach Monaten geordnet, mit entsprechenden Nebenspeisen, ebenfalls nach den Jahreszeiten, zusammengestellt habe, wodurch sich aus den zwei für jeden Monat angegebenen größeren Mahlzeiten, mit Änderung von Einschiebspeisen, Mehlspeisen und Backwerk eine reiche Abwechslung erzielen läßt.

Der schon in früheren Ausgaben gemachten Bemerkung, dass unter dem Titel „Die Süddeutsche Küche" manche, anderen Völkern entnommene Speisen vorkommen, weil solche bei uns längst eingebürgert sind, und bei dem Zusammenfluss so vieler Nationalitäten schon der Gastwirte wegen nicht fehlen durften, füge ich noch bei, dass, da viele aus der französischen Küche stammende Speisen unter ihren ursprünglichen Namen gesucht werden, diese beigesetzt sind.

Auch die Bereitung mancher bei uns nicht heimischen Naturproducte konnte ich nicht übergehen, da solche oft, wenn auch aus großer Entfernung, gebracht werden, um einerseits den Frauen in besonderen Fällen die gewünschte Auskunft zu verschaffen, sowie andererseits, um unseren Landsleuten in fernen Gegenden damit zu dienen.

Indem die „Süddeutsche Küche" den verschiedenen Bedürfnissen für besondere Gelegenheiten, sowie für den einfachen Haushalt nach Möglichkeit Sorge trägt, hat dieselbe so erfreuliche Verbreitung gefunden: möge nun auch diese neue Auflage in den weitesten Kreisen Eingang finden.

Graz, April 1887.

Die Verfasserin.

---

# Vorwort
zur
## einundzwanzigsten Auflage.

Wie bei jeder neuen Herausgabe, war es auch bei dieser mein Bestreben, das Buch womöglich zu bereichern und leicht verständlich zu machen.

Aus diesem Grunde habe ich mich auch bemüht, dem Bedürfnisse nach Verdeutschung der so häufig vorkommenden fremden Benennungen Rechnung zu tragen. Wenn trotzdem einige derselben beibehalten wurden, so geschah es, weil noch keine ebenso kurzen, bezeichnenden Ausdrücke dafür gefunden sind. Für diese habe ich die richtige Schreibweise in Klammern beigesetzt.

Der Anhang des Buches ist durch eine mit Zeichnungen erläuterte Erklärung über Lage, Güte und Verwendung der Fleischgattungen bereichert worden, von der ich hoffe, dass sie besonders jungen Hausfrauen und mit dem Einkaufen betrauten Anfängerinnen nützlich sein wird.

Graz, April 1890.

Katharina Prato.

# Vorkenntnisse.

## Über Maß und Gewicht.

Die Speisevorschriften dieses Kochbuches sind ungefähr auf vier Personen berechnet; doch erleidet diese Regel manche Ausnahme, namentlich je nachdem eine Mahlzeit aus vielen oder wenigen Gerichten besteht. Speisen, welche auch kalt zu genießen sind, kommen oft in größerem Ausmaße vor, sowie auch Geflügel und andere Fleischstücke außer Verhältnis zu dieser Zahl stehen.

Im allgemeinen rechnet man auf vier Personen 1/2 Kilo bis zu 1 Kilo Rindfleisch (zum Braten mehr als zum Sieden), weniger von Kalbs-, Schweins- und Schöpsenbraten. Einen Hasenrücken kann man ungefähr für 6, einen Kapaun auf 4 bis 6, einen Indian auf 8 bis 12, eine Gans auf 6, eine Ente auf 2 bis 4 und ein Brathuhn, Schnepfe oder dergleichen auf 2 Personen, von Fischen ungefähr 1/4 Kilo auf eine Person rechnen. Von Weizenmehl nimmt man ungefähr zu Nudeln in der Suppe 3 Deciliter und 1 Ei oder 2 Dotter, zum Abschmalzen 7 Deciliter und 2 Eier nebst Wasser, für Schmarn 1/4 Liter, zu Speisen von Hefenteig 1/2 Liter oder 28 Deka. Von Haidenmehl nimmt man zu Sterz 7 Deciliter, von Reis oder Gerste zu Suppe 2 Deciliter, zu Risotto oder Ritscher 4 Deciliter, von Hülsenfrüchten statt Gemüse 1/2 Liter. Vom Fette zum Einbrennen von Gemüse genügen 2 bis 3 Esslöffel voll und ebensoviel Mehl. Etwas mehr Fett und Mehl für Saucen. Das rechte Maß für jeden Haushalt muss die Beobachtung ergeben.

Wenn ein Löffel voll als Maß angegeben ist, so hat man darunter einen Esslöffel zu verstehen. Bei Löffel voll Fett ist dies meist in trockenem Zustande gemeint, bei Zucker oder Mehl nicht stark gehäuft oder 15 bis 20 Gramm (einem alten Lothe) gleich.

Wenn Semmeln, Weißbrode nach der Zahl angegeben sind, kann man für je eine 5 Deka im Gewichte nehmen.

Bei Mehlspeisen und Backwerk sind die Eier manchesmal nach Gewicht angegeben, um das Verhältnis derselben zu Zucker und Mehl genauer zu bestimmen, da bei verschiedener Größe der Eier ein nicht unbedeutender Unterschied stattfindet, sowie frische schwerer sind, als vor längerer Zeit gelegte. Es sind z. B. 3 große Hühnereier bei 19 Deka, 3 kleine bei 12 Deka schwer, daher man von gewöhnlichen mittelgroßen 3 zu 15 Deka (oder 8 Loth) schwer annimmt. Wenn es heißt, 3 oder 4 Eier schwer, so wird die genannte Zahl Eier als Gewicht genommen, wenn aber z. B. steht 15 Deka Eier, so sucht man das genannte Gewicht durch größere oder kleinere Eier herauszubringen, die man dann zur Speise verwendet. Bei Vermehrung einer Speise ist es immer am sichersten, für je 1 Ei 5 Deka zu berechnen.

Bei der Umrechnung in das neue Maß und Gewicht musste ich mich an die auf die alten Cimente und Gewichtsstücke entfallende Menge halten, um das erprobte Verhältnis zu den Eiern nicht zu verändern und aus diesem Grunde den Zehntelliter (Deciliter) anwenden, weil die Zehntheilung mehr als die Halbierung dem alten Maße entspricht.[1]) Der Deciliter enthält nur um einen Esslöffel voll mehr als ein Viertelseidel, weshalb 2 Deciliter für $^1/_2$ Seidel, 3 für $^3/_4$ Seidel gelten können, wenn man sie schwach misst, da $3^1/_2$ Deciliter einem Seidel gleich sind. Zum Vergleiche mit den alten Maßen und Gewichten diene nachstehende Tabelle:

| | | | | | Liter Decilit. Centilit. |
|---|---|---|---|---|---|
| 4 | Seidel | sind nicht ganz . . | $1^1/_2$ | Liter, genau . . . . . | 1·41 |
| 3 | „ | sind etwas mehr als | 1 | Liter, „ . . . . . . | 1·06 |
| 2 | „ | sind gleich . . . | 7 | Deciliter, „ . . . . . . | 0·70 |
| $1^1/_2$ | „ | sind etwas mehr als | $^1/_2$ | Liter, „ . . . . . . | 0·53 |
| 1 | „ | ist etwas weniger als | 4 | Deciliter, „ . . . . . . | 0·35 |
| $^3/_4$ | „ | ist beinahe . . . | 3 | Deciliter, „ . . . . . . | 0·27 |
| $^1/_2$ | „ | ist etwas weniger als | 2 | Deciliter, „ . . . . . . | 0·18 |
| $^1/_3$ | „ | ist mehr als . . . | 1 | Deciliter, „ . . . . . . | 0·13 |
| $^1/_4$ | „ | ist etwas weniger als | 1 | Deciliter, „ . . . . . . | 0·09 |
| $^1/_8$ | „ | ist etwas weniger als | $^1/_2$ | Deciliter, „ . . . . . . | 0·04 |
| 1 | Esslöffel | gestrichen voll . . | 1 | Centiliter, „ . . . . . . | 0·01 |

[1]) Die Viertel- und Achtelliter-Cimente, welche des gewohnten Berechnens der Preise wegen beim Kleinverkaufe eingeführt sind, eignen sich zur Umrechnung des alten Maßes weniger als die Zehntelliter, da z. B. ein Viertelliter $2^3/_4$ Viertelseidel und $^1/_8$ Liter $1^1/_2$ Viertelseidel ausmacht, wodurch eine Veränderung des Maßes oder eine kaum verständliche Angabe entstünde. Die Deciliter-Cimente zu 5—3—1 Deciliter sind zum Unterschiede unten weiter als oben, die Viertel und Achtel gleichweit.

| Loth | Deka u. Gramm | | Loth | Deka u. Gramm | | Loth | Deka u. Gramm | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | $7^1/_2$ | 12 | 21 | — | 23 | 40 | $2^1/_2$ |
| 2 | 3 | 5 | 13 | 22 | $7^1/_2$ | 24 | 42 | — |
| 3 | 5 | $2^1/_2$ | 14 | 24 | 5 | 25 | 43 | $7^1/_2$ |
| 4 | 7 | — | 15 | 26 | $2^1/_2$ | 26 | 45 | 5 |
| 5 | 8 | $7^1/_2$ | 16 | 28 | — | 27 | 47 | $2^1/_2$ |
| 6 | 10 | 5 | 17 | 29 | $7^1/_2$ | 28 | 49 | — |
| 7 | 12 | $2^1/_2$ | 18 | 31 | 5 | 29 | 50 | $7^1/_2$ |
| 8 | 14 | — | 19 | 33 | $2^1/_2$ | 30 | 52 | 5 |
| 9 | 15 | $7^1/_2$ | 20 | 35 | — | 31 | 54 | $2^1/_2$ |
| 10 | 17 | 5 | 21 | 36 | $7^1/_2$ | 32 | 56 | — |
| 11 | 19 | $2^1/_2$ | 22 | 38 | 5 | | | |
| **Pfund** | **Kilo u. Deka** | | **Pfund** | **Kilo u. Deka** | | **Pfund** | **Kilo u. Deka** | |
| 1 | — | 56 | 2 | 1 | 12 | 6 | 3 | 36 |
| $1^1/_4$ | — | 70 | 3 | 1 | 68 | 7 | 3 | 92 |
| $1^1/_2$ | — | 84 | 4 | 2 | 24 | 8 | 4 | 48 |
| $1^3/_4$ | 1 | — | 5 | 2 | 80 | 9 | 5 | 04 |

Es entfallen demnach auf die alten Gewichtsstücke des Wiener Pfundes folgende Zahlen im neuen Gewichte, nämlich:

auf das von 2 Loth $3^1/_2$ Deka
" " " 4 " 7 "
" " " 8 " 14 "
" " " 16 " 28 "
" " " 32 " 56 "
oder auf je 4 Loth 7 Deka oder ein Neuloth.

Die bei genauer Umrechnung entfallenden halben Gramme sind als zu unbedeutend gar nicht oder nur für Gewürze zu beachten, selbst die Gramme unter einem halben Deka ($^1/_3$ Loth) kann man bei anderen Bestandtheilen übergehen und die mehr als 5 betragen, für 1 Deka annehmen, daher für 1 Loth $1^1/_2$ oder 2 Deka rechnen.

Bei Fleischspeisen, wo das Gewicht nur ungefähr angegeben war, habe ich für 1 Wiener Pfund $^1/_2$ Kilo, 50 Deka, nicht aber die entsprechenden 56 Deka gesetzt, weil da der Unterschied von 4 Loth nicht von Bedeutung ist und man auch beim Kaufe des Fleisches 50 oder 60 Deka an Stelle eines Pfundes, 30 statt 28 als Ersatz für das halbe Pfund verlangen muss, da es nur in Stufen von 10 Deka verabfolgt wird.

## Erklärung der gewöhnlichen Küchenausdrücke.

Sprudeln oder quirlen bedeutet, etwas Flüssiges durch starkes Bewegen mit dem Sprudler mit etwas anderem gut mischen oder auch schaumig machen. Eier, welche man in einen Teig geben oder zum Bestreichen verwenden will, sprudelt man ab, bis Dotter und Klar (Eiweiß) gemischt sind. Wenn man Dotter oder ganze Eier etwas Heißem (Suppe, Milch u. s. w.) beimischt, muss man sie vorher mit etwas Kaltem davon oder mit Wasser absprudeln, damit sie durch die Hitze nicht gerinnen, dann fortsprudelnd von der heißen Flüssigkeit dazu geben. Um Mehl mit einer Flüssigkeit zu mengen, sprudelt man anfangs nur soviel von letzterer dazu, dass es dickflüssig wird und erst, wenn es glatt ist, den Rest.

Abtreiben besteht darin, dass man Butter oder Rindschmalz in einer tiefen Schüssel (Weidling) mit einem Kochlöffel solange nach einer Seite hin in die Runde rührt, bis es flaumig und lichter geworden ist, worauf man Dotter oder ganze Eier einzeln nach und nach dazu gibt, so oft das Frühere gut verrührt ist. Wenn Zucker zur Speise gehört, so gibt man ihn gestoßen ebenfalls nach und nach zum Abtriebe. Werden die Eiweiß, zu Schnee geschlagen, beigemischt, so mengt man diesen zuletzt mit den anderen Bestandtheilen nur leicht darunter und rührt dann nicht mehr. Geht der Abtrieb zusammen, das heißt, stockt das Fett und sondert sich vom Ei ab, so stellt man die Schüssel auf den warmen Herd, um es zu erweichen und rührt fleißig fort. Von dem ordentlichen Abtreiben hängt oft das Gelingen einer Speise ab.

Rühren heißt: Etwas, um eine Mischung zu bewerkstelligen, in einer Schüssel oder Casserolle mit dem Kochlöffel in die Runde bewegen, vorzüglich bei Mehlspeisen, wenn Eier mit Zucker zu einer schaumigen Masse verrührt werden sollen, worauf man Schnee und andere Beigaben nur leicht dazu mischt.

Schneeschlagen. (Eiklar in Schaum verwandeln.) Dabei ist vor allem nothwendig, dass man frische Eier nimmt und beim Aufschlagen nichts von den Dottern zum Eiklar kommt. Das Geschirr,[1]) in welchem er geschlagen wird, sowie das Eiweiß soll vorher in kaltes Wasser gestellt werden. Man schlägt anfangs ganz langsam, dann immer schneller und kräftiger, bis der Schaum so steif ist, dass, wenn man die Ruthe heraus-

---

[1]) Am besten eignet sich ein messingenes Einsiedbecken. In Ermanglung eines solchen bedient man sich auch glasierter Schüsseln oder bei Schnee von ein paar Eiern eines tiefen Tellers, zu letzterem einer hölzernen Salatgabel oder einer Ruthe von abgezogenen Birkenzweigen, zu ersterem einer von Messingdraht.

zieht, die dadurch entstehenden Zacken sich nicht bewegen und ein auf den Schnee gelegtes Ei nicht einsinkt.

Schmieren von Formen und Blech. Man läſst ein Stückchen Butter oder Rindschmalz warm werden und bestreicht damit die Form mittelst einer Feder oder eines Pinsels. Man gibt dann Zucker, Mehl oder Brösel in die Form, dreht sie nach allen Seiten und klopft sie umgestürzt etwas auf, damit alles, was nicht haftet, herauskommt. Mit Zucker gehört es für süße Dunstmehlspeisen, mit Mehl für gebackene, mit Bröseln meist für ungezuckerte, gebackene Speisen. Wenn man eine Mehlspeise in einer Schüssel bäckt, so wird diese etwas stärker mit ungeschmolzener Butter oder Rindschmalz ausgestrichen, ebenso auch ein Geschirr, in welchem man einen Strudel oder eine Germspeise backen will. Das flache Blech für Backwerk bestreicht man ganz dünn mit Butter oder Rindschmalz, läſst Mehl darüber hinlaufen und klopft es dann ab. Zu feinerem Backwerke läſst man das Blech im Rohre warm werden, bestreicht es mit einem Stücke weißen Wachses und wischt es mit Löschpapier ab, worauf es wieder kalt werden muſs. Wenn ziemlich viel Fett beim Teige ist, wird das Blech gar nicht bestrichen.

Bähen, Rösten und Backen der Semmel. Man schneidet Semmeln als Beigabe zu Suppen länglich, würfelig oder dünnblätterig und gibt sie zum Bähen (bräunen) beim Sparherde auf das Backblech oder in eine flache Pfanne und stellt sie in das Rohr oder über Glut oder man schneidet größere Schnitten und legt sie auf einen Rost von Draht. Geröstet wird die Semmel ebenfalls in einer Pfanne, jedoch mit Fett. Zum Backen nimmt man ziemlich frische Semmeln (damit sie nicht so fett werden), schneidet sie würfelig, gibt sie in Butter oder heißes Rindschmalz und bäckt sie gelb, worauf man sie herausnimmt.

Für süße Suppen bestreut man Schnitten von mürben Wecken oder Semmeln stark mit Zucker, läſst sie eine Weile liegen und bäht sie, auf das Blech gelegt, im Rohre, wobei der Zucker etwas schmilzt.

Einbröseln (paniren) heißt, Fleisch u. s. w. mit Bröseln dicht bestreuen. Man reibt dazu die Brösel von nicht allzu alten Semmeln (da alte zu viel Fett ziehen) oder mürbem Gebäcke oder man schneidet die Rinde von letzterem weg, gibt die Schmolle (Krume) zwischen ein reines Tuch, zerreibt sie mit den Händen und schüttelt die Brösel durch einen Durchschlag in eine Schüssel. Damit die Brösel haften, taucht man Stücke von Mehlspeisen einzeln in abgeschlagene, gesalzene Eier, darauf in die Brösel und schüttelt das Geschirr, damit diese sich gleichmäßig anlegen. Fleisch- und Fischstücke und dergl. bestreut man zuerst mit Mehl, taucht

sie dann mit einer Gabel in eine Mischung von gesalzenem Ei und Wasser oder nur in lauwarmes Wasser,[1]) wodurch die Brösel besser kleben bleiben, als bei kaltem Wasser.

Backen in Schmalz. Man gibt soviel Fett (zu Fleischspeisen meistens Schweinschmalz, zu Mehlspeisen Rindschmalz oder beiderlei gemischt) in eine Casserolle, daſs es, wenn es zergangen ist, den Boden ungefähr fingerdick bedeckt, und läſst es langsam heiß werden. Den Herd um das Geschirr bestreut man dicht mit Asche, damit, wenn etwas herausspritzt, es nicht aufflammen und das im Geschirre befindliche Fett ebenfalls entzünden könne. Sollte es dennoch zufällig brennend werden, so deckt man es schnell gut zu, wodurch es erlischt. Das Schmalz hat den rechten Hitzegrad bei Beginn des Backens, wenn die Luft über demselben zu zittern scheint. Wenn es ordentlich raucht, ist es schon zu heiß, daher man es zurückzieht und etwas kaltes Schmalz dazu gibt. Dasselbe gilt beim Backen mit Öl. Bei Mehlspeisen, welche auflaufen sollen, wird das Gefäß mit dem Schmalze etwas geschüttelt, bei Germkrapfen auch zugedeckt, für gewöhnlich jedoch keines von beiden. Wenn man das Gebackene mit dem durchlöcherten Backlöffel herausnimmt, läſst man das Fett absinken und legt das Gebackene auf Löschpapier, und Mehlspeisen beim Anrichten gewöhnlich über eine Serviette auf die Schüssel.

Backen im Ofen oder Sparherdrohre. Die gehörige Hitze läſst sich nur durch eigene Beobachtung erlernen. Diese macht man beim Ofen- oder Sparherdrohre entweder bei einiger Übung durch das Gefühl, indem man die Hand hineinhält, oder dadurch, daſs man ein Stück Papier in die Mitte legt. Wenn dieses schnell gelb wird, ist das Rohr heiß und zum Backen von Butterteig u. s. w. geeignet. Wird es schnell dunkelbraun, so ist die Hitze für alles zu stark. Bei zu großer Hitze muſs man das Rohr offen auskühlen lassen und absperren oder mit Dachziegelstücken belegen und das zu Backende erst daraufsetzen, nachdem diese erwärmt sind, auch deckt man oben Papier über die Speise oder man stellt sie höher, wenn das Rohr stärkere Unter- als Oberhitze hat. Bei mäßiger Hitze wird das Papier langsam gelb, auf welche Weise es zum Braten und Backen von Hefenteigen und anderen mit Fett oder ganzen Eiern bereiteten Teigen und Mehlspeisen geeignet ist. In das kühle Rohr, wenn das Papier lange weiß bleibt, gibt man Backwerk von Eiweiß, welches langsam austrocknen und weiß bleiben soll.

[1]) In das Wasser soll man einen Löffel voll scharfen Essig geben, wodurch das Gebackene weniger fett wird.

Wenn eine Mehlspeise in einer Schüssel gebacken wird, so stelle man diese auf das fingerdick mit Sand bedeckte Blech. Wenn man feine Mehlspeisen, Germspeisen oder Torten bäckt, soll man den Ofen nicht zu früh aufmachen und sie nicht verschieben. Auch darf man nichts anderes hineinstellen, durch was Dunst entstehen würde.

Wenn man Mehlspeisen bei offenem Herde mit Glut bäckt, so gibt man diese nur im Kranze oben und unten herum, damit die Speise in der Mitte nicht verbrannt werde.

In Dunst sieden. Das Kochgeschirr (Casserolle), in welches der Model (die Form) mit der zu kochenden Speise gestellt wird, muss höher sein als dieser. Man gibt soviel heißes Wasser in die Casserolle, dass die Form noch daumenbreit darüber hinausragt, damit beim Sieden das Wasser nicht in die Form dringen oder sie heben kann. Um den gut passenden Deckel gibt man gewöhnlich noch einen in heißes Wasser getauchten Lappen. Wenn man einen Kuppelmodel (halbkugelförmig) verwendet, soll man ihn auf einen Dreifuß ins Wasser stellen, damit er nicht schwankt, oder man bindet ihn in ein Tuch und hängt ihn so in einen tieferen Topf. Wenn das Wasser sich früher einsieden sollte als die Speise gut sein kann, was in ungefähr einer Stunde der Fall ist, so muss man wieder siedendes nachfüllen. Es ist gut, die Casserolle in das Rohr zu stellen, da es darin nicht allzu schnell kocht und auch Oberhitze hat, welche man sonst durch Glut auf dem Deckel verschaffen muss, damit die Speise steigt und die Feuchtigkeit aufgesaugt werde. Auch soll man die Speise, wenn man sie aus dem Wasser genommen, vor dem Stürzen einige Minuten in das Rohr stellen. Wenn man Crême oder Chaudeau über ein Koch gibt, muss man es nach dem Stürzen ein wenig stehen lassen, damit sich die große Hitze verliert.

Stürzen. Um sowohl Gebackenes als in Dunst Gekochtes aus der Form zu stürzen, sucht man zuerst den Rand der Speise mit einem dünnen Messer von der Form zu lösen, dann legt man die Schüssel auf die Form, dreht sie miteinander um, lässt es ein paar Minuten ruhig, damit sich die Speise lösen kann, und hebt dann die Form vorsichtig gerade in die Höhe.

Dämpfen oder Dünsten (braisiren) besteht darin, dass etwas in einem verdeckten Geschirr mit ein wenig Flüssigkeit, von welcher sich Dunst entwickelt, gekocht wird. Fleisch legt man dazu auf Speckschnitten oder Kernfett, gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie und Zwiebel, zu Scheiben geschnitten, und was man allenfalls an Knochen- und Fleischabfällen hat, und gibt nur soviel Suppe oder Wasser dazu, dass die Unterlage bedeckt

ist, deckt die Casserolle gut zu, verklebt bei großen Stücken oder zähem Fleische noch den Deckel mit weichem Teige von ordinärem Mehle und Wasser und gibt es auf mäßige Hitze. Wenn sich die Feuchtigkeit verkocht hat, ehe das Fleisch mürbe geworden ist, muss man Suppe nachgeben. Gegen Ende gibt man Oberhitze, damit das Fleisch Farbe bekommt. Wenn man jedoch will, dass es weiß bleibt, dünstet man es zwischen Speckschnitten. Zäheres Fleisch oder älteres Geflügel wird durch diese Bereitungsart am mürbsten und der Geschmack von jedem besonders gut.[1] Der kurz eingesottene Saft wird geseiht zum Fleische oder einer dazu gehörigen Sauce gegeben, wozu man auch noch die Wurzeln und Abfälle mit Suppe auskocht und diese zum Vergießen verwendet.

Klare Dunstbrühe (Braise) nennt man den geseihten Saft, welchen man durch Dünsten von Geflügel oder von Fleischabfällen und Wurzeln erhält, die man mit etwas Suppe auskocht.

Beim Dünsten von Gemüse gibt man dieses in heißes Fett und etwas Suppe dazu, wenn es keine eigene Feuchtigkeit hat, deckt es zu und rührt es fleißig auf, damit es sich nicht am Boden anlegt und anbrennt. Beim Braundünsten deckt man es nicht zu, gibt weniger Feuchtigkeit, anfangs kein Salz und nur, wenn es theilweise braun wird, etwas Suppe dazu, damit sich die Farbe vertheilt.

Obst u. s. w. wird auch ohne Fett gedünstet genannt, wenn es mit eigener Feuchtigkeit oder etwas Zuckerwasser in einer zugedeckten Casserolle langsam gekocht wird.

Anlaufen lassen nennt man etwas in heißes Fett geben, damit es anschwelle, z. B. Brösel oder Zwiebelringel zum Abschmalzen, Petersilie, damit sie etwas geröstet wird, Grieß, Mehl u. s. w. Bei lichten Saucen läßt man Zwiebel vor dem Mehle, bei dunklen nach diesem anlaufen.

Stauben. Will man bei gedünstetem Fleische die Wurzeln oder ein gedünstetes Gemüse stauben, so streut man das Mehl erst darauf, nachdem man die Feuchtigkeit ganz eingehen ließ und nur noch das Fett bleibt, was man erkennt, wenn es nicht mehr spritzt und prasselt. Man nimmt dazu jedoch nur soviel Mehl, als das Fett befeuchtet.

Einmach oder Einbrenn nennt man das Anlaufenlassen von Mehl in Butter, Schweinschmalz oder anderem Fett, welches entweder ganz licht gelassen oder bis zum Gelb- oder Braunwerden fortgerührt und anfangs mit kalter, dann siedender Suppe vergossen wird und dazu dient, ein Gemüse zu binden oder eine Suppe dicklich zu machen u. s. w.

[1]) Man hat dazu auch eigene Dampftöpfe.

Vergießen heißt das Verrühren einer Einbrenn oder Einmach oder gestaubten Speise mit Suppe oder anderer Flüssigkeit, die man kalt bei beständigem raschen Rühren nach und nach dazu gitt, bis es aufkocht und dabei nicht mehr dick wird, worauf man es gut verkochen lässt. So nennt man auch das spätere Verdünnen einer Sauce u. s. w. Ob diese gestaubt oder nur beim Braten oder Dünsten bereitet werden, man darf sie nie zu lange einkochen lassen, ohne wieder Flüssigkeit nachzugeben, da sich sonst meistens Farbe und Geschmack ändert, wenn sich das Fett absondert. Abfetten nennt man das Abschöpfen des Fettes, welches sich beim stärkeren Einkochen von Saucen oder Saft und gebratenem Fleisch absondert. Nachdem es vor dem Anrichten geschehen ist, kocht man Sauce oder Saft mit etwas Suppe auf.

Kurz einsieden einer Sauce oder Brühe heißt, sie so lange auf jäher Hitze kochen, bis sie sich stark einsiedet, daher weniger und kräftiger wird.

Binden (legiren) nennt man das Beimischen von Einmach oder Rahmkoch (Behamel) oder Eiern, damit verschiedene Bestandtheile einer Speise zusammenhalten, verbunden oder auch dicklich gemacht werden. Wenn man Eier oder Dotter etwas Heißem beimischt, so muss man sie vorher mit etwas kalter Suppe, Milch oder Wasser absprudeln. Mischt man sie einer kühlen Suppe, Sauce oder dgl. bei, so muss man diese während des Wiederheißmachens rühren und vom Feuer nehmen, sobald sich Blasen bilden und die Sauce dicklich wird.

Mit Limonensaft gesäuerte und mit mehr Eidottern als beim legiren gesprudelte, lichte Einmach für Fleisch- oder Fischspeisen nennt man Eiertunke (Fricassée), die Bereitung fricassiren. Das Fleisch wird vorher aus der Sauce gelegt, diese geseiht und heiß zu den etwas mit kalter Brühe schon gesprudelten Dottern gerührt. Fetter Saft vom Dünsten wird geseiht, mit Limonensaft gesäuert und zu den Dottern gesprudelt, die man vorher mit etwas Mehl und saurem Rahme fein und schaumig geschlagen hat und nun mit der Brühe noch solange auf dem Herde sprudelt oder mit der Schneeruthe schlägt, bis es schaumig und dick wird, worauf man es sogleich anrichten und auftragen muss.

Seihen heißt, eine dickere Suppe, Sauce oder dgl. durch ein grobes Sieb, klare Brühen durch ein feineres Sieb fließen zu lassen, Säfte oder Sulzen jedoch durch Leinwand (gewöhnlich ältere Servietten), die man vorher mit heißem Wasser befeuchtet und wieder ausdrückt, rohe Säfte durch Flanell oder einen Filzsack, den man kalt befeuchtet.

Durchtreiben (passiren) besteht darin, etwas Dickeres mit einem Löffel oder schwammförmigen, gerippten Passierholz durch ein grobes Haarsieb zu streichen, welches man, mit dem schmalen Rande in der Höhe, über eine Schüssel gestellt hat. Was nicht durchgeht, wird als unbrauchbar entfernt.

Aufwärmen und Warmhalten fertiger Speisen geschieht am besten im Dunstbade, indem man sie zugedeckt in ein weiteres Gefäß mit heißem Wasser stellt, auf welche Art sie sich nicht so sehr einkochen, als wenn man sie über Feuer stehen hat, was auch des Geschmackes wegen zu empfehlen ist, sowie wenn das einfache Mittagsessen nicht zu bestimmter Zeit angerichtet werden kann, zum Aufwärmen oder Warmerhalten von Kaffee u. dgl. Beim Aufwärmen von Fleischspeisen erhitzt man vorher das Geschirr, indem man etwas Suppe aufkocht, ehe man jene hineingibt und dann zugedeckt in das heiße Wasser stellt. Bei Saucen, Eingemachtem und dgl. kann man zuweilen den Geschmack durch eine kleine Beigabe von Butter und Petersilie, Limonensaft oder dgl. auffrischen. Beim Aufwärmen von stark gesalzenen Speisen muss man Wasser statt Suppe nehmen, um die Schärfe zu mildern.

Glanz geben (glaciren) nennt man bei Fleischspeisen das Bestreichen derselben mit dicklich eingekochtem Fleischextract oder mit aufgelösten Suppenzelten (Glace). Feine Gemüse (siehe diese) glasiert man durch Dünsten mit Butter, Zucker u. s. w., kalte Mehlspeisen durch dickes Bestreichen mit Zuckerguss, Glasur oder Eis genannt.

## Vorarbeiten bei verschiedenen Fleischgattungen.

Abliegen. Fleisch von nicht ganz jungen Thieren soll vor dem Gebrauche an einem kühlen Orte einige Tage aufgehangen sein, was nach der Temperatur und der Gattung des Fleisches von verschiedener Dauer sein muss. Wildbret und stärkeres Geflügel kann bei Frost wochenlang aufbewahrt werden. Rindfleisch soll einige Tage abliegen, Schweinefleisch kann schon am Tage des Schlachtens gebraucht werden. Leber verliert jedoch an Güte, wenn sie nicht gleich gebraucht wird. Ist Rindfleisch oder Wildbret beim Aufbewahren schon sehr mürbe geworden, so soll man es nicht sieden oder dünsten, sondern bei starker Hitze braten.

Klopfen von Fleisch dient, um größere oder wenig abgelegene Stücke mürbe oder feinfaserig zu machen. Man taucht dazu den Holzhammer vorher in kaltes Wasser.

Waschen von Fleisch. Rindfleisch und Wildbret soll nur schnell abgewaschen werden, um es zu reinigen, jedoch nie im Wasser liegen bleiben. Nur Kalbskopf, zahmes Geflügel u. dgl. läſst man etwas länger

im Wasser liegen, damit es weiß wird. Wenn Fleisch im Sommer außen etwas riechend geworden ist, legt man es in laues Wasser mit Salicylsäure,[1]) welche den Geruch besser als irgend etwas anderes benimmt. Nach einer halben Stunde wäscht man es mit reinem Wasser aus und bereitet solches Fleisch am besten nach Wildbretart.

Abbrühen (blanchiren).[2]) Unter diesem Ausdrucke versteht man, Fleisch (besonders Füße, Köpfe, Bries u. dgl.) mit ziemlich viel kaltem Wasser zusetzen, heiß werden lassen, dann wieder in kaltes geben.

Absengen, Flammieren besteht darin, dass man die feinen Haare von Geflügel, nachdem es entfedert ist, über Flammen von Papier, Stroh, Holzspänen oder Spiritus verbrennt, wobei man das Thier nicht zu nahe halten darf, um die Haut nicht zu verletzen, wonach man es dann abwäscht, ausnimmt und mit einem Tuche, gegen die Haare fahrend, abwischt.

Abhäuteln. Bei Hasen-, Reh- und anderen Rücken, Schlegeln und bei Lungenbraten wird zum Spicken das Häutchen abgelöst.

Spicken und Durchziehen. Man nimmt dazu geräucherten oder Luftspeck, den nächsten an der Schwarte. Je kälter und fester er ist, desto leichter spickt man. Zum Schneiden gehört ein dünnes, scharfes Messer, welches dabei öfters in kaltes Wasser getaucht wird. Geschnitten dreht man den Speck in Salz, bei manchem auch in Gewürz. Die Spicknadel muss der Dicke des Speckes anpassend sein. Für kleines Geflügel, Coteletten u. dgl. wird er 4 Centimeter lang und zweimesserrückendick geschnitten, bei größeren Stücken im Verhältnisse dicker und länger. Die Schönheit des Spickens besteht darin, dass die Reihen regelmäßig in einander greifen und der Speck dicht zu sehen und gleich lang abgeschnitten sei. Die Richtung des Spickens soll so sein, dass der im Fleische steckende Speck beim Tranchieren des Fleisches abgeschnitten werde. Anstatt dem Spicken überbindet man Brust und Schenkel von jungem Wildgeflügel mit Speckschnittchen, um das Austrocknen zu verhüten.

Zum Schiefhineindurchziehen schneidet man den Speck kleinfingerdick und fingerlang, durchsticht mit einem schmalen Messer das Fleisch nach der Länge des Fadens, bohrt mit einem Kochlöffelstiel hinein und schiebt dann den Speck nach, ohne die Enden herausstehen zu lassen.

[1]) In 1 Liter siedenden Wassers gibt man 3 Gramm reiner pulverisierter Salicylsäure (in Apotheken zu bekommen) und läßt es an einem warmen Orte stehen, bis sie aufgelöst ist. Dieses Quantum genügt für 6 Kilo Fleisch.

[2]) Blanchir heißt durch Entziehen des Blutes weiß machen. Der Ausdruck wird aber auch auf das Überbrühen der Gemüse mit Salzwasser angewendet, welches geschieht, um den Geschmack derselben zu mildern oder ihnen ihre blähenden Eigenschaften zu benehmen.

Wenn man etwas Zerdrücktes in das Fleisch zu geben hat, so sticht man mit einem Messer in dasselbe hinein und streicht das Zerdrückte in die Öffnungen.

Mit Trüffeln spicken heißt, diese keilartig zugespitzt schneiden und in gestochene Öffnungen des Fleisches stecken.

Belegen (bigarer) nennt man, mit Eiklar bestrichene Schnitzchen oder dgl. auf ein Brett drücken, welches man vorher mit kleinen Würfeln von Trüffeln oder gekochter, geräucherter Ochsenzunge bestreute, die nun gleichmäßig am Fleische haften bleiben.

Untergreifen und Füllen. Geflügel muss man beim Halsstich hinein untergreifen, das heißt die Haut vom Fleische lösen, oder man bläst es auf, indem man nach dem Putzen einen auf beiden Seiten abgeschnittenen Federkiel beim Halsschnitte unter die Haut steckt und die durch diesen hineingeblasene Luft weiterschiebt. Man gibt die Fülle durch einen Trichter oder mit einer Spritze oder einem Löffel zwischen Haut und Fleisch und befestigt selbe mittelst eines Hölzchens. Bei Kalbsbrust u. s. w. wird von der breiten Seite angefangen und das dünne Häutchen mit einem Messer von den Rippen losgelöst. Wenn die Fülle hineingegeben ist, näht man es zu und zieht den Faden nach dem Braten aus.

Abstechen und Herrichten des Geflügels. Hühner u. s. w. nimmt man bei den Flügeln, biegt den Hals zurück und schneidet diesen nahe beim Kopfe so tief ein, dass er blutet. Junge Hühner, die man unmittelbar nach dem Abstechen verwenden kann, legt man sogleich in eine große Schüssel mit kaltem Wasser und lässt sie darin erkalten. Zum Entfedern taucht man sie dann in heißes Wasser, doch ohne die Haut zu verbrühen und streift die Federn leicht mit der Hand weg, worauf man sie wieder in kaltes Wasser legt. Ältere Hühner und Kapaune, welche abliegen sollen, um mürber zu werden, muss man trocken rupfen, solange sie noch warm sind und an einem kühlen, luftigen Orte einige Tage liegen oder hängen lassen, nachdem man Eingeweide und Kropf herausgenommen hat. Die feinen Haare werden dann über einer Flamme abgesengt. (Seite 11.) Zum Ausnehmen der Eingeweide macht man vom Steiße seitwärts einen Schnitt gegen aufwärts, nimmt die Gedärme sowie Leber und Magen heraus, wobei man vorzüglich darauf achten muss, dass die Galle nicht zerdrückt wird, welche man dann vorsichtig von der Leber ablöst und alles Grünliche von dieser wegschneidet. Der Magen wird in der Mitte halb durchschnitten und die innere Haut abgezogen. Die Füße löst man beim Kniegelenke ab, den Kropf und die Schlundröhre zieht man beim Halsschnitte heraus, sticht die Augen aus, reißt den unteren Theil des Schnabels weg und schneidet beim Steiße das Darmende aus.

Bei größerem Geflügel löst man den Hals mit Kopf ganz weg und heftet das Stückchen Halshaut auf den Rücken, nachdem man von oben hineingegriffen und die Eingeweide losgelöst hat. Dann wäscht man das Thier, worauf man durch Heften der Schenkel und Flügel dem Thiere Festigkeit und gutes Aussehen verschafft, was man zurichten (dressiren) nennt. Man zieht in eine lange Heft- oder Dressiernadel weißen Spagat (Bindfaden) und sticht beim Gelenke des Schenkels rechts hinein, drängt ihn an dieser Stelle gegen den Rücken zurück, sticht durch den Leib und an derselben Stelle links hinaus und durch den Schenkel. Dann sticht man links beim Flügelgliede hinein und rechts hinaus, zieht den Faden an und bindet ihn zusammen. Nun sticht man wieder rechts, aber am Kniegelenke zwischen Sehnen und Bein hinein, durch den Leib nahe am Steiße an derselben Stelle links hinaus und hinter dem Rohrbeine zurück, wo man die beiden Enden des Fadens ebenfalls über dem Beine zusammenbindet. Wenn man Hühner dünstet, biegt man die Flügel ebenso ein, ohne sie zu befestigen und steckt das Kniegelenk beim Steiße durch die Haut. Bei Tauben stutzt man die Klauen halb ab und steckt die Kniegelenke der zurückgebogenen Füßchen, nachdem man die Häutchen durch Sengen spröde gemacht und abgeschält hat, unten in die Haut, wodurch sie im Leibe zu stecken scheinen und nur die Krone heraussieht. Die Flügel dreht man ein, ohne sie zu heften. Enten sticht man wie die Hühner ab oder durch den Kopf, oder hackt diesen ab. Sie werden nass geputzt oder mit Pech bestreut und mit siedendem Wasser begossen, abgerieben, wenn sie jung und mürbe sind, oder trocken gerupft und einige Tage aufgehängt, aufgemacht und hergerichtet wie die Hühner. Man nimmt ihnen meistens wie den Gänsen Hals und Flügel ab und verwendet diese nebst Magen und Leber unter der Benennung das Junge der Ente. Gänse lässt man vor dem Abstechen in reinem Wasser baden, damit die Federn gesäubert werden, dann 18 Stunden hungern. Nach dem Schlachten wäscht man das Schmutzige noch weg, legt sie an den warmen Ofen, rupft sie sobald als möglich, sengt die Härchen, nimmt binnen 24 Stunden die Gedärme aus und kann sie an einem kühlen Orte eine Woche, im Winter, wenn es kalt ist, auch länger aufbewahren. Flügel und Hals (Gänseklein) schneidet man ab, doch so, dass vom Flügel ein Glied an der Gans bleibt und die Haut länger als dieses vorher abgeschnitten und zurückgeschoben wird, welche man über dem Beine schließt. Ebenso beim Halse, wo man Schlund und Gurgel herauszieht und mit einem Finger hineinfährt, um die Eingeweide in der Brust loszulösen, die man rückwärts herausnimmt, wobei man auf die Leber achthaben muss. Man schiebt deshalb mit der

auf die Brust gelegten linken Hand nach, bis man mit der rechten, beim untern Schnitt hinein, den Magen fassen kann. Beim Herausnehmen der Eingeweide mischt man jede Verunreinigung mit einem Tuche weg. Das Fett an den Eingeweiden bei gemästetem Geflügel wird abgelöst in frischem Wasser abgewässert, dann ausgebraten. Die Füße löst man beim Gelenke ab, dann salzt man die Gans ein, steckt sie in einen Topf, bedeckt sie mit frischem Wasser und läßt sie über Nacht stehen, worauf man sie herausnimmt, wieder einsalzt und nach einigen Stunden bratet. Indian oder Truthahn (wälscher Hahn, Puter) wird geköpft. Der Kopf und der obere Hals kommen ganz weg. Flügel und Hals löst man wie bei der Gans weg. Um das Thier am Ende rein zu putzen, kann man es mit Mehl recht abreiben und wieder gut waschen.

Wildgeflügel. Nachdem es, um mürbe zu werden, einige Tage an einem kühlen, luftigen Orte gehangen, wird es trocken gerupft, [1]) gesengt und schnell abgewaschen. Inwendig soll es nicht gewaschen, sondern nur ausgewischt werden. Die Füße bleiben daran und werden gegen den Bauch gedrückt, dressiert und nur unten festgebunden. Die Flügel dreht man ein, wie bei Hühnern, wenn sie nicht abgenommen werden.

Hühnerbrüste. Von erwachsenem Geflügel wird nach dem Ausnehmen das rohe Brustfleisch mit einem feinen Messer vom Gerippe abgelöst, nachdem man die Haut über der Brust aufgeschnitten, heruntergezogen und das Gabelbein gespalten hat. Das aus zwei Stücken bestehende Fleisch trennt man und schneidet die Sehne am unteren Stücke weg. Wenn man das Fleisch spickt, wird das feine Häutchen nicht abgelöst. Um das Brustfleisch von Hühnern wie Coteletten zu richten, schneidet man oben beim Flügel ein, wie beim Zerlegen, zieht beim Flügel an und reißt damit die halbe Brust ganz heraus. Dann ebenso auf der anderen Seite. Man zieht nun die Haut ab und läßt nur das eine Flügelglied dabei, was man abschabt und das Fleisch wie Coteletten klopft.

Das Auslösen von Geflügel für Geflügelwurst (Galantine). Das geputzte Thier wird nach der Länge des Rückens aufgeschnitten und ausgenommen. Dann schabt man mit einem kleinen, scharfen Messer

[1]) Wildenten sollen bald nach dem Schusse entfedert werden, um nicht an Güte zu verlieren; bei diesen, wie bei Fasanen, Auerhahn u. dgl. läßt man am Kopfe die Federn und dreht ihn während der Bereitung in Papier. Von Schnepfen und Krammetsvögeln zieht man die Kopfhaut sammt den Federn ab und sticht die Augen aus. Beim Auerhahn reißt man nur die starken Federn aus und zieht die Haut mit den übrigen Federn ab.

das Fleisch vom Gerippe, um es an der Haut zu lassen, wobei man trachten muss, diese nicht zu zerreißen. Den Hals und das erste Glied von Flügeln und Schenkeln hackt man ab, löst vom zweiten Gliede Fleisch und Beine aus und zieht die Haut in den Körper. Die Stellen, wo wenig oder gar kein Fleisch an der Haut ist, belegt man mit Stücken, die man an dicken Orten abschneidet, damit es gleichmäßig dick wird.

Vorrichten von Hasen, Kaninchen u. dgl.[1]) Man hängt das Thier, nachdem es im Balge einige Tage aufgehangen war, zum Abziehen desselben mit den Hinterfüßen an zwei Nägeln auf, schneidet längs des Bauches bis zur Schnauze hinab den Balg auf und von diesem Schnitte nach der inneren Seite der Füße und des Schweifes hinaus. Dann löst man theils mit dem Messer, theils durch Ziehen den Balg vom Fleische, zuerst Schweif und Hinterfüße, an denen man das Fell beim Kniegelenke abschneidet. Nun dreht man den Rücken des Thieres gegen sich, worauf man den Balg bis über den Kopf hinunterzieht, an diesem schneidet man die Ohren ab, damit die Haut ganz bleibt. Man wischt nun mit einem feuchten Tuche die Haare rein weg, legt den Hasen auf ein Hackbrett, schneidet den Bauch auf und nimmt die Eingeweide aus. Dann hackt man den Schlussknochen zwischen den Keulen durch, um das Ende des Darmes zu entfernen und wäscht den Knochen rein. Dann schneidet man Schultern, Hals und Brüstchen vom Rücken weg und hackt die Rippen längs des Rippenfleisches ab. Leber, Herz und Lunge kann man mit den vorderen Stücken (das Junge vom Hasen oder Hasenklein genannt) sowohl zum Braundünsten als zu Fasch verwenden. Den Rücken mit den Hinterfüßen (der alte Hase) kann man dann abhäuten und gleich verwenden oder marinieren oder einbeizen.

Vorrichten von Milchferkel (Spanferkel). Wenn es nach dem Abstechen ausgeblutet hat, befeuchtet man es mit Wasser, bestreut es mit gepulvertem Peche, begießt es mit siedendem Wasser und schiebt mit der Hand gegen die Borsten, welche dann leicht abgehen. Dann nimmt man das Eingeweide aus. Ferkel gebraucht man ohne Abliegen. Wenn man es am Spieße bratet, steckt man diesen durch die Schnauze hinaus und durch die Schenkel und Schultern einen Speil, damit es fest bleibt, und befestigt die Hinterfüße unter dem Bauche mit Spagat. Die Vorderfüße werden unter dem Kopfe durch die Haut gesteckt (welche man an vier Stellen fingerbreit einschneidet und loslöst) oder gegen rückwärts gebogen und befestigt.

[1]) Kaninchen werden, wenn nicht durch einen Schuss, durch einen Stich zwischen den Vorderbeinen in das Herz getödtet.

Das Auffangen von Blut. Das abgestochene Thier, Taube, Gans u. s. w. wird in die Höhe gehalten, damit das Blut bei der Stichwunde abfließen kann. In die Schale, mit welcher man es auffängt, gibt man etwas kaltes Wasser, Milch oder Essig und rührt es gleich um.

Vorrichten von Schnitzchen und Rippenschnitzchen. Zu ersteren schneidet man das Fleisch von Schlegeln, Lungenbraten oder abgelöstem Rückenfleische in fingerdicke Scheiben, wobei man den Faden des Fleisches abschneiden muss. Häutchen, Flechsen und Fett löst man vorher weg. Dann salzt und klopft man die Schnitzchen und gibt ihnen dabei eine länglichrunde Form. Für gehackte Schnitzchen verwendet man nicht die schönen, dicken Fleischstücke eines Schlegels, welche durch Häutchen abgesondert erscheinen und Kalbsnüsse (noix) genannt, ausgelöst zu schönen Schnitzchen, sowie gespickt zum Braten und Dünsten verwendet werden, sondern das mindere Fleisch neben diesen, sowie Schulterfleisch, das man aus Häutchen und Sehnen schabt und hackt oder durch die Fleischmaschine treibt.

Rippenstücke (Coteletten) [1]) werden so geschnitten, dass an jeder Scheibe vom Fleische eine Rippe bleibt. Da die vordere Seite des Rückens weniger fleischig ist, so theilt man sie da auch zu zwei Rippen ab, nimmt eine davon weg und klopft das Fleisch dünner auseinander. Schöpsen- und Lamms-Coteletten schneidet man meistens zu zwei, auch drei Rippen auseinander. Den Deckel [2]) löst man vom Rücken ab, schneidet die Rückgratsknochen beim Gelenke von den Rippen weg, löst das um die Rippen befindliche Häutchen los, schiebt es herab und schneidet es weg. Diese Abfälle kann man zu Suppen u. s. w. verwenden.

Vom Rostbraten soll man ebenfalls Knochen, Haut, Haarwachs und das zu viele Fett wegschneiden, ehe man das Fleisch klopft. [3]) Man macht davon einen oder zwei runde, schöne Schnitze und lässt sie gesalzen einige Zeit liegen. Damit sie mürber werden, kann man sie auch schon tags vorher mit dem hölzernen Hammer klopfen und, mit Öl oder Schmalz bestrichen, zugedeckt liegen lassen.

Filee (Filet) nennt man sowohl die Lendenstücke (Lungen- oder Jungfern-Braten), welche unter, als auch die Fleischtheile, welche ober den Rippen längs des Rückgrates liegen, wenn sie davon abgelöst werden, was sowohl zu Schnitzchen als anderen Bereitungsarten öfter geschieht.

---

[1]) Auch Carbonaden genannt, was über Kohlen braten bedeutet.

[2]) Das dünne, zähe Fleisch durch ein Häutchen mit dem Rückenfleische verbunden.

[3]) Wenn es jedoch, damit das Fleisch größer aussieht, dabei gelassen wird, muss man die Haut an einigen Stellen durchschneiden, weil diese sich beim Kochen zusammenzieht.

Ebenso nennt man auch das roh abgelöste Brustfleisch vom Geflügel und bei Fischen das von beiden Seiten der Hauptgräte abgelöste Fleisch.

Kalbs-Milch oder Bries zu blanchieren. Nachdem es eine Weile im Wasser gelegen, gibt man es in den Suppenlöffel und damit in den siedenden Fleischtopf. Nach kurzem Kochen nimmt man es heraus und löst, wenn es in kaltem Wasser abgekühlt ist, Schlund und Adern weg, ohne die Rosen zu zerreißen, welche man dann weiter bereitet

Kalbshirn wird gewaschen, in heißes Wasser gelegt, bis sich das Häutchen mit den Adern abziehen läßt, wobei man auch die Beinsplitter entfernt oder es passiert. Bei den meisten Speisen gebraucht man es abgedünstet, wozu man es zu angelaufener Petersilie in heißes Fett gibt. Wenn man Hirn zu weiterer Verwendung kocht, so geschieht es mit Suppe und Wurzeln ungefähr 10 bis 15 Minuten, wodurch es steif wird.

Rinds- oder Kalbs-Lunge wird in Salzwasser gekocht, zu welchem man auch etwas von dem Gewürze gibt, was dann bei weiterer Verwendung dazu kommt. Man nimmt sie aus dem Sude und beschwert sie während des Abkühlens ein wenig, weil man sie dann leichter schneidet. Schöpsenlunge beizt man vor dem Kochen ein paar Tage ein.

Gekröse zu reinigen. Es wird ausgewaschen, mit Salz und ordinärem Mehle bestaubt, recht abgerieben, nochmals gewaschen und, nachdem es ein paar Stunden im Wasser gelegen, 1/4 Stunde mit gesalzenem Wasser gekocht, wieder gewaschen und weiter verwendet.

Kuh-Euter zu sieden, gibt man auch Wurzeln in das gesalzene Wasser und kocht es solange wie Rindfleisch, bis sich die Haut abziehen läßt. Sollte es in einer Kochzeit nicht weich geworden sein, so kann man es den folgenden Tag in demselben Sude besser kochen, darf es aber in der Zwischenzeit nicht darin lassen.

Kuttelflecke (Kaldaunen) vorzurichten. Nachdem sie in mehrmals gewechseltem Wasser rein gewaschen worden sind, überkocht man sie mit gesalzenem Wasser, wozu auch etwas ganzen Pfeffers gegeben werden kann, und schüttet diesen Sud weg.

Leber wird abgehäutelt, zu Stücken geschnitten oder ausgestreift, das heißt, mit einem Messer aus Häutchen und Fasern gestrichen oder auf einem Reibeisen gerieben, worauf man sie noch fein schabt oder auch durch ein Sieb streicht. Die Abfälle gibt man in die Suppe, da sich noch manches auskocht. Leber darf man immer erst salzen, wenn sie gekocht ist, da sie sonst sowie von zu langem Kochen hart wird.

Kalbs- und Schweins-Netz legt man eine Weile in laues Wasser und läſst es auf einem feuchten Tuche oder Brette liegen, bis man es zum Eindrehen verwendet.

Milz wird meistens wie die Leber ausgestreift und durch ein Sieb getrieben verwendet.

Köpfe und Füße zu putzen und zu kochen. Ein beim Genicke sammt der Haut abgeschnittener Kopf vom Kalbe, Schweine u. s. w. wird in heißes Wasser gegeben und mit einem Messer abgeschabt, um ihn von den Haaren zu befreien. Nach dem Abwaschen und Trocknen sengt man noch die feinen Haare ab, worauf man den Kopf einige Stunden in frischem Wasser liegen läſst. (Den Kopf eines Wildschweines sengt man mit glühendem Eisen.) Dann bestreut man einen Kalbskopf mit 3 Löffel voll Salz, steckt einen Kochlöffelstiel ober der Zunge hinein und beim Genicke hinaus (damit der Kopf leichter durchgekocht werde), bindet ihn in ein Tuch und hängt ihn an einem Kochlöffelstiele in den Topf, welcher so groß sein muſs, daſs der Kopf vom Wasser bedeckt ist. Wenn er gesotten ist (wozu er ungefähr zwei Stunden braucht), zieht man die Haut von der Zunge ab. Man kann nebst Wurzeln auch Essig oder Wein, etwas Thymian und ein Lorbeerblatt mitkochen. — Zu Ragout u. dgl. wird er nicht gesäuert, wohl aber, wenn er mit Kren gegeben wird. Stücke vom Ochsenkopfe (Obergaumen) kocht man in gesalzenem Wasser mit Wurzeln weich, schneidet das Fleisch dann nudelig oder blätterig und verwendet es weiter. Ebenso putzt man Ohren oder Füße und kocht sie mit Salzwasser und Wurzeln.

Ochsenzungen zu sieden. Frische siedet man mit dem Rindfleische und ebensolange, bis man die Haut abziehen kann. Eine gepökelte Zunge muſs man solange wie eine frische kochen, jedoch nur in Wasser mit Wurzeln und etwas von dem Pökelsafte. Eine geräucherte Zunge klopft man gut, läſst sie über Nacht im Wasser liegen und kocht sie 2 bis 3 Stunden, bis man ihr leicht die Haut abziehen kann, was geschehen muſs, solange sie heiß ist.

Schinken zu kochen. Von einem mit warmem Wasser gewaschenen Schinken hackt man die Stelze ab, gibt ihn in ein Geschirr, in welchem er mit kaltem Wasser ganz bedeckt werden kann, kocht ihn weich, wozu er 2 bis 4 Stunden braucht, und läſst ihn in der Brühe erkalten; sollte die Brühe sehr scharf salzig schmecken, so muſs man wieder siedendes Wasser darauf geben. Um Schinken zu backen, läſst man ihn eine Nacht im Wasser liegen, trocknet ihn dann gut ab, schlägt ihn in fingerdicken, aufgegangenen, schwarzen Brotteig ein, durchsticht diesen öfters, damit er

beim Backen nicht platzt und bäckt ihn, in eine Pfanne gelegt, 4 Stunden im Ofen. Man lässt ihn im Teige erkalten und kann ihn auf diese Art lange aufbewahren und leicht versenden.

## Über das Braten.

Damit das Fleisch beim Braten innen saftig bleibe, muss man es anfangs mit heißem Fette begießen oder in solches legen und bei ziemlicher Hitze anlaufen lassen, wodurch sich die Oberfläche zusammenzieht und der Saft nicht ausfließen kann. Dann bratet man größere Stücke bei mäßiger Hitze und fleißigem Begießen fort, bis sie ausgebraten sind, was man am Geruch, wie an der Farbe erkennt. Je kleiner und zarter ein Braten ist, umso kürzer und jäher muss er gebraten werden. Man soll das Fleisch auch nicht zu früh einsalzen, weil das Salz den Saft auszieht; Geflügel vorzüglich nur von innen, von außen erst, wenn es schon heiß ist, weil es da besser eindringt. Wenn das Fleischstück an einen Spieß gesteckt oder über einen Rost gelegt im Rohre, oder in Fett gelegt auf dem Herde gebraten wird, gibt man dann nur soviel Suppe oder Wasser in das Geschirr, dass der Bratensaft nicht zu dunkel wird oder ganz eingeht, weil er dadurch an Güte verliert. Zum Nachgießen verwendet man kalte Suppe, damit sich das Angelegte besser auflöst. Durch Zugießen von mehr Flüssigkeit wird das Fleisch nicht gebraten, sondern wie gesotten, geschmacklos, nicht reich und braun, man muss deshalb auch den Dunst beim Schubloch des Rohres hinauslassen. Wenn von gemästetem Geflügel oder Schweinfleisch viel Fett ausfließt, schöpft man es aus dem Geschirre, sowie auch reichlich dazu gegebenes bei magerem Braten, kocht den Rest mit Suppe auf und gießt den Saft beim Anrichten durch ein Sieb über den Braten. In den Bratensaft kann man ein Stückchen Semmel oder Brot legen, welches sich darin auflöst, oder man rührt einen Kaffeelöffel voll vom amerikanischen weißen, feinen Maismehl dazu, welches unter dem Namen Maizena im Handel ist.

Gegen Ende muss jene Seite gegen oben gekehrt bleiben, welche am schönsten gebraten werden soll, wie bei Geflügel die Brust, bei Rücken u. s. w. die Fleischseite. Größere Stücke müssen gut abgelegen sein und fleißig begossen oder auch anfangs in Papier gedreht werden.

Lungenbratenschnitzchen und vorzüglich solche von Wild muss man, gut geklopft, auf starker Hitze schnell braten, damit sie in einigen Minuten fertig sind und saftig bleiben; denn bei gelinder Hitze zieht sich der Saft heraus, wodurch das Fleisch zähe und trocken wird, auch muss es schon früher durch Abliegen mürbe sein. (Frisches oder zähes Fleisch wird durch

Dünsten mürbe gemacht.) Man läßt die Schnitzchen solange auf einer Seite braten, bis sie Farbe haben, und darf sie beim Umdrehen nicht anstechen, damit der Saft nicht herausdringe, und muss sie anrichten, sobald sie Farbe haben, aber nicht mehr blutig sind. Man kocht dann das in der Pfanne Angelegte mit etwas Brühe auf, damit eine kurze Tunke wird, welche das Fett in sich aufnimmt. Zu vieles Fett wird früher abgegossen. Gibt man dann Butter dazu, so rührt man diese nebst etwas Suppe nur solange, bis sie geschmolzen ist, ohne es aufkochen zu lassen. Wenn man etwas über Glut auf dem Roste bratet, muss man diesen früher heiß werden lassen und mit Schmalz oder Öl bestreichen und das Fleisch öfters mit demselben Fette betropfen.

Die Zeit des Bratens kann man nur im allgemeinen angeben; Kalbsschlegel, Milchferkel brauchen ungefähr 2 Stunden, Nierenbraten, Rehschlegel 1 1/4 Stunde, Indian 2 bis 3 Stunden, Kapaun, Fasan u. dgl. 1 Stunde, Hühner 1/2 Stunde, Schnepfen und Ähnliches 1/4 Stunde.

## Bereitung der Bratenfülle.

Semmelfülle. Man treibt ein eigroßes Stück Butter mit 2 Eiern ab, gibt fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch, dann 2 Rundsemmeln (10 Deka) gerieben, mit kalter Milch befeuchtet und etwas Salz dazu, verrührt es fein und füllt es in eine Kalbsbrust. Für ein Paar junge Hühner genügt halb soviel.

Kalbfleischfülle. Rohes Fleisch, aus Häutchen und Sehnen geschabt, gehackt, mit Fett gestoßen und durch ein Sieb gestrichen, mischt man anstatt Leber zu obiger Fülle.

Rosinenfülle. Man treibt 3 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt eine abgeriebene Semmel, in Obers geweicht und ausgedrückt, sowie Korinthen, Rosinen, gestiftelte Mandeln, ganze Pistazien und etwas Zucker dazu. Man füllt dies in den Kropf von einem Indian und gibt diese Fülle nach dem Braten geschnitten als Garnierung.

Leberfülle Nr I. Man schneidet Herz und Magen von Geflügel, gesotten, die Leber roh, recht fein und mischt dies zur Semmelfülle.

Nr. II. Man dünstet Schalotten, Petersilie und Champignons fein geschnitten mit Butter, gibt in Milch geweichte, durch die Nudelreiter gedrückte Semmel, ganze Eier oder Dotter, dass es saftig ist, und Leber von Indian oder Gans, passiert oder würfelig geschnitten, dazu.

Blutfülle zu falschem Wildgeflügel. 7 Deka ausgestreifte Kalbsleber, dann 2 Sardellen, 1 Zwiebel, 3 Wachholderbeeren, etwas Pfeffer, Thymian, fein geschnitten oder gestoßen, und das mit rothem Weine aufgefangene Blut mischt man zusammen, läßt es auf der Glut

etwas anziehen, damit es nicht zu feucht ist, und füllt damit die Brust von trocken gerupften Tauben, Hühnern oder einem Kapaune.

Wurstfülle. Man streift eine rohe Bratwurst aus und mischt ebensoviel Semmelfülle, etwas Majoran und Thymian dazu und füllt damit Kropf und Bauchhöhle eines Indians.

Schinkenfülle. Zu einer Kalbsbrust nimmt man ungefähr 10 Deka in Suppe geweichte und ausgedrückte Semmel (ohne Rinde), 7 Deka Beinmark, in dem man Schalotten und Petersilie anlaufen ließ, Pfeffer, 2 Eier und 28 Deka Schinkenfleisch.

Ragoutfülle. Man sprudelt Rahm mit Dottern ab und mischt in Butter geröstete Brösel, Bries, Euter, Erbsen und Schwämme dazu.

Trüffelfülle Nr. I. Geschälte Trüffeln schneidet man fein, gibt gleich im Gewichte frischen Speck dazu, dann Salz, Pfeffer und ausgestreifte Geflügel-Leber.

Nr. II. Trüffeln (ungefähr 40 Deka) werden gewaschen, geschält und abgerundet, die Abfälle (ohne die Schalen) mit Schalotten, Petersilie und Champignons fein geschnitten und mit Speck, den ganzen Trüffeln, Salz, Pastetengewürz, guter Brühe und Wein solange gedünstet, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Dann füllt man es erkaltet in den Bauch eines Fasanes oder Kapaunes und hängt ihn einige Tage an einen kalten Ort.

Krebsfülle. Semmelbeschamel von 8 Deka wird ausgekühlt, mit einem Abtriebe von Krebsbutter und 2 Dottern gerührt, dann Salz, Petersilie, Krebsfleisch, der Schnee der Eier und gedünstete Erbsen oder Spargelerbsen darunter gemischt und in Hühner gefüllt.

Austernfülle Nr. I. Man macht fein gestoßene Fasch (Farce) von Kalbs- oder Geflügel-Leber, Speck, Sardellen, Petersilie, Beinmark, Pfeffer, Salz und den Bärten der Austern und mischt die Austern darunter.

Nr. II. 20 Austern, aus den Schalen gelöst, werden mit 2 Löffel voll Brösel und fein geschnittener Petersilie in 5 Deka Butter ein wenig geröstet. Man würzt es mit Salz und Muscatblüte und füllt damit einen Kapaun oder Indian.

Kastanienfülle Nr. I Für einen Indian kocht und schält man fast 1 Kilo Kastanien (wie Seite 41) und füllt sie in Kropf und Bauch. Nach dem Braten des Thieres läſst man Zucker in Butter gelb werden, dann etwas Mehl anlaufen, vergießt es mit brauner Suppe, dünstet damit die Kastanien, dass diese Sauce sich ganz verkocht, und garniert damit den Indian.

Nr. II. Man mischt gebratene, geschälte Kastanien mit Leberfarce und füllt damit den Bauch von Indian oder Gans.

Erdäpfelfülle. Erdäpfel werden roh geschält, würfelig geschnitten, in Wasser gelegt, dann abgetrocknet, mit Butter, Petersilie, Schalotten, Salz und Pfeffer auf dem Feuer bei fleißigem Aufschütten gedämpft, dann Bratwurststückchen, denen man nach dem Braten die Haut abgezogen, dazu gemischt und erkaltet in eine Ente gefüllt.

Reisfülle. Zu gedünstetem Reis (30 Deka für ein Milchferkel) mischt man fein gehacktes Schinkenfleisch und gedünstete Erbsen. Für eine Kalbsbrust gibt man auch ein paar Eier oder statt des Fleisches gedünstete Schwämme dazu.

## Einbeizen (Mariniren) von Fleisch

Der Gebrauch, Wildbret einzubeizen, ist nur bei alten, zähen Thieren zu empfehlen, wenn man etwas davon länger aufbewahrt. Doch gutes, zartes Fleisch verliert dadurch von seinem eigenthümlichen Geschmacke und nahrhaften Safte. Anderes Fleisch kann man durch Beizen wildbretähnlich machen, besonders wenn man es in Beize gibt, in der man Wildbretabfälle gekocht hat. Die Beize muss täglich aufgekocht und wieder kalt darauf gegeben und bei warmer Witterung auch erneuert werden, obschon dadurch von der Fleischkraft verloren geht. Es ist wichtig, das eingebeizte Fleisch mit einem irdenen oder Holzdeckel u. dgl. niederzuhalten, damit die Beize darüber steht, worauf das Geschirr erst noch bedeckt wird. Natürlich darf man in keinerlei metallenem Geschirr etwas einbeizen und das Fleisch nicht salzen, da es davon roth würde.

Zweckmäßiger als das Einbeizen ist es, das Fleisch mit siedender Beize zu übergießen, sie darauf nur auskühlen zu lassen und es dann sogleich damit zu dünsten.

Beize Nr. I. Zu 1 Liter Wasser, mit Essig nach Geschmack gesäuert oder auch mit weißem Weine gemischt, gibt mit 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1/2 Sellerienwurzel (Schalotten und eine halbe Wurzel Pastinak), alles zu Scheiben geschnitten, dann ein Lorbeerblatt, ein Sträußchen Thymian, einige Körner Pfeffer, Neugewürz, etwas Limonenschale und kocht es 1/2 Stunde.

Nr. II. Man nimmt einen Theil Wasser, einen Theil Essig und einen Theil rothen Wein und nebst den genannten Wurzeln und Gewürzen ein paar Gewürznelken und ein erbsengroßes Stück Ingwer.

Nr. III. Zu allem, wie bei den vorigen, gibt man noch Fichten- oder Tannennadeln und einige Wachholderbeeren, zuweilen auch ein wenig Basilicum, Rosmarin und Salbei.

Um Wildbret beim Aufbewahren gegen Verderben zu schützen und dabei zu würzen, ist es besser, um den Saft weniger auszuziehen, die wie zur Beize geschnittenen Wurzeln und zerquetschten Gewürze nur mit ein paar Löffeln Tafelöl und Limonensaft oder etwas Wein oder Essig zu mischen. Man dreht das Fleisch in dieser Marinade um, legt es in einen Topf, welchen man gut zudeckt, und wendet es öfters um oder dreht es in Leinwand, welche man mit Essig befeuchtet, oder in Speckschnitten und Papier und läßt es einige Tage liegen.

## Brühen zu Suppen und Saucen.

Wurzelbrühe. Man schneidet eine kleine Zwiebel zu Scheiben, läßt sie mit Fett gelb anlaufen, gibt eine abgeschabte, gewaschene, gelbe Rübe und Petersilie, etwas Sellerie oder auch Porree und Pastinak oder eine Handvoll von getrockneten Suppenwurzeln [1]) oder auch Abfälle von Spargel oder Champignons dazu und kocht sie mit 2 bis 3 Liter mäßig gesalzenen Wassers weich, worauf man die Brühe seiht.

Für Wurzel- oder Knochenbrühe mit Liebig'schem Fleischextract [2]) kocht man auch rohe, zerhackte Rinds- und Kalbsknochen, am besten von Wirbel- und Schenkelbeinen, Geflügelabfälle und Rindsfett oder auch Rinds-Leber oder -Milz mit obigen Wurzeln und mischt dann einen Kaffeelöffel voll (2 Deka) Fleischextract dazu.

Erbsenbrühe. Man dünstet Wurzeln mit Butter ab, gibt 2 Liter Wasser und 3 Deciliter trockene, gelbe Erbsen dazu und kocht sie auf mäßiger Hitze ohne Aufrühren, damit das Wasser klar bleibt und seiht die Brühe erst ausgekühlt für weiteren Gebrauch.

Petersilienwasser. Man siedet ein paar Wurzeln Petersilie mit etwas vom Grünen und ein paar roh geschälten, zerstückten Erdäpfeln mit 1½ Liter gesalzenen Wassers, bis die Wurzeln weich sind, und verwendet es geseiht zum Vergießen.

Klare Fischsuppe (Consommé maigre). In eine Casserolle gibt man 7 Deka Rindschmalz, darauf Wurzeln wie zu obiger Wurzelbrühe, dann 1 Kilo Fische, geschuppt, ausgenommen, zu Stücken geschnitten, aber nicht gewaschen, Köpfe und andere Abfälle von fetten und mageren Fischen, dann einen Schöpflöffel voll Wasser, dünstet es langsam bis die

[1]) Solche sind in gehöriger Mischung nudelig geschnitten aus Knorrs Fabrik in Heilbronn zu beziehen.

[2]) Liebigs Fleischextract in Südamerika, aus gesundem Rindfleisch fabriksmäßig erzeugt, ist in kleinen Büchsen im Handel.

Zwiebel braun ist, gibt dann 2 bis 3 Liter klare Erbsenbrühe oder Fischsud, ein paar Champignons und Salz dazu, worauf man es 2 Stunden sieden läßt, dann durch eine Serviette in ein irdenes Gefäß seiht und wenn sie kalt ist, entfettet. Die Farbe erhöht man durch Safran oder besser durch Fleischextract. Sollte diese Suppe trübe sein, so klärt man sie mit Schnee von 2 Eiern (ohne Limonensaft), wie Aspik und seiht sie ebenso. Man verwendet sie, um etwas einzukochen, wie in Fleischsuppe und zum Vergießen von Fischsaucen.

## Kraftbrühe und Fleischessenz.

Man bereitet solche unter dem Namen Schühsuppe (Jus) zur Verbesserung der Rindsuppe, sowie zum Vergießen feiner Fleischspeisen und Saucen, indem man den Boden einer weiten Casserolle mit Nieren- oder Kernfett, dann Zwiebelscheiben belegt und mit Schnittchen von (1 Kilo) magerem Ochsenfleisch, Wadschinken (Jüsfleisch) und (1/2 Kilo) Kalbfleisch von der Stelze bedeckt. Dieses dünstet man auf mäßiger Hitze, wobei man öfters einige Esslöffel Wasser dazu gibt, bis der Saft hellbraun geworden ist, worauf man 3 Liter Suppe darauf schüttet und es langsam sieden läßt, bis der Schaum abgenommen ist. Nun gibt man ein paar gelbe Rüben, Petersilie, etwas Sellerie und Porree dazu, verdeckt die Casserolle gut und läßt es langsam sieden, bis das Fleisch ganz weich ist, worauf man das Geschirr zurückzieht und nach einiger Zeit das Fett abnimmt, die Suppe durch eine aufgespannte Serviette seiht und kalt werden läßt. Noch kräftigere Fleischbrühe (Consommé oder Essenz) bereitet man durch Mitkochen von einem alten Huhne oder ein paar überbratenen alten Tauben oder Rebhühnern und längeres Einsieden.

Als schnellen Ersatz für Schühsuppe gibt man von Liebigs Fleischextract in gute Rindsuppe, daß sie davon lichtbraun wird.

In geringerer Menge erhält man solches Jüs, indem man Bratenabfälle, Bratensaft, die Unterlage von gedämpftem Geflügel nebst gelb angelaufener Zwiebel und Wurzeln mit wenig Suppe auskocht.

Fleischessenz von Wildbret kocht man wie obige aus Abfällen von rohem und gebratenem Wild- und Wildgeflügel-Fleisch und Knochen mit Wurzeln, etwas Thymian, 1 Lorbeerblatt, einigen Wachholderbeeren und Pfefferkörnern oder auch einigen Champignons und etwas gutem Weißwein.

## Fleischextract.

Suppenzelten, getrocknete Fleischessenz (Glace) bereitet man für längeren Vorrath wie die vorige Kraftbrühe von größerer Menge

Fleisch. Wenn die 6 bis 7 Stunden gekochte Brühe entfettet und geseiht ist, läßt man sie über Nacht stehen und siedet sie dann in einem flachen Geschirre auf jäher Hitze stark ein, worauf man sie an einen kühlen Ort stellt. Wenn sich dann noch Fett darauf befinden sollte, wird es rein abgenommen, die Casserolle in eine zweite mit heißem Wasser gestellt und jäh noch dicker eingekocht, worauf man es in eine flache Schüssel gießt und an einen kühlen Ort stellt. Wenn es dann gestockt ist, schneidet man es in der Schüssel zu Stücken, die man, auf Papier gelegt, in kühlem Luftzuge trockent, dann in Papier gedreht in einer Schachtel an einem trockenen, kalten Orte aufbewahrt. Von diesen Zelten wird etwas mit Suppe aufgelöst zum Bestreichen von Schnitzchen u. s. w. verwendet, um dem Fleische eine schöne Farbe zu geben und den Saft kräftig zu machen. Von 1 Kilo Fleisch erhält man 3 bis 4 Deka.

Liebigs Fleischextract wird ebenso zu Saft und Saucen angewendet.

## Fleisch- und Fisch-Sulze (Aspic).

Kochen von Fleischsulze. Man gibt in einen gut glasierten Topf 4 Schweins- und 2 Kalbsfüße gespalten von den Knochen gelöst, 1/2 Kilo gut abgeschabte Schweinshaut, 1 Kilo Wadschinken (Füsfleisch) und 6 Liter Wasser und stellt es ohne Zudecken zum Kochen. Dann schneidet man 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilie und 1/2 Sellerie zu Scheiben, dünstet es mit Fett ab, bis die Zwiebel gelblich ist und gibt es in den Topf, sowie 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian, 12 Körner Pfeffer, 2 Körner Neugewürz und läßt es 4 bis 6 Stunden auf mäßiger Hitze fortkochen, wobei man Schaum und Fett fleißig abschöpft. Wenn die Schwarten weich sind, salzt man die Brühe mäßig und gibt Bertram-Essig und Wein nach Geschmack dazu und läßt es noch 1/2 Stunde sieden, dann zurückgezogen eine Weile ruhig stehen, ehe man die Brühe durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel seiht und an einen kühlen Ort stellt.

Zur Verbesserung dient das Mitkochen von einem alten Huhne, Tauben oder Rebhühnern oder magerem Rindfleisch, was nach genügendem Kochen herausgenommen und genossen werden kann.

Zum Klären entfernt man den folgenden Tag das Fett von der gestockten Sulze mit einem Löffel, dann, indem man es mit heißem Wasser wegspült, stellt sie in einer Casserolle auf den Herd, gibt, sobald sie geschmolzen ist, einige Eiweiß mit etwas kaltem Wasser und Saft einer Limone vermischt dazu, und peitscht sie mit der Schneeruthe, bis sie zu sieden beginnt. Nun zieht man sie von der Hitze an den Rand des Herdes und gibt Kohlen auf den Deckel, oder stellt sie vorne in das offene Rohr und läßt sie

stehen, bis sie klar erscheint und der Schnee sich zusammengezogen hat, was ungefähr 1/2 Stunde dauert. Indessen bindet man ein in heißes Wasser getauchtes, wieder gut ausgedrücktes Küchentuch (von grober Leinwand) an die Füße eines umgekehrten Stuhles und gibt diesen neben das offene Rohr, damit es warm hat, und gießt die Sulze durch das Tuch in eine untergestellte Schüssel. Wenn sie nach dem ersten schnellen Durchfließen noch trübe ist, stellt man eine andere Schüssel unter und gießt die Sulze wieder durch dasselbe Tuch, so mehrmals, bis sie klar ist. Wieder erkaltet, soll Aspik so fest sein, dass man es schneiden kann, jedoch etwas zittern und im Munde leicht zergehen, es soll weinartig gelb und klar und angenehm säuerlich sein.

Was man von solchem Aspik nicht gleich verbraucht, kann man, in Gläser gefüllt, mit Pergamentpapier verbunden, im offenen Wasserbade nach dem Essen in das Rohr stellen und für später aufbewahren.

Um verschiedene Farben zu erlangen, kann man Wurzeln, Fleisch und Leber abbraten oder Bratensaft oder Fleischextract dazu geben. Für Roth gibt man Rohnensaft dazu, für Granatfarbe diesen zu dunklem Aspik.

Mit Gallerte oder Gelatine schnell bereitetes Aspik. Man löst mit guter Rindsuppe für 1 Liter Aspik ungefähr 3 Deka Gelatine oder Gallerte von Schweinshaut auf, mischt dann heiße Suppe, Liebigs Fleischextract, guten Weißwein, Limonensaft und Gewürzessig nach Geschmack dazu, seiht es wie die vorige und läßt sie in Eis sulzen.

Kochen von Fischsulze. Fischköpfe und Abfälle, Zwiebel, gelbe Rüben, Limonenschalen, Lorbeerlaub, Thymian, Essig, Gewürz, etwas weißen Wein und soviel Wasser, dass es stark darüber steht, kocht man, bis die Köpfe zerfallen, dann gibt man aufgelöste Gelatine und den Sud eines größeren Fisches dazu, erhöht die Farbe ein wenig durch Safran und durch abgedünstete Wurzeln und klärt und seiht sie wie die vorige.

Eingießen von Sulzen in Formen. Man taucht die Form in kaltes Wasser, schlägt sie wieder aus, stellt sie fest und gerade in eine Vertiefung in gehacktes Eis oder in Schnee und gießt sie mit der kalten Sulze nicht ganz bis an den Rand voll. Wenn mehrere Schichten von Sulzen eingegossen werden, so muss die eine soviel gestockt sein, dass man bei einer Berührung mit dem Finger keinen Eindruck mehr macht, die darauf zu schüttende Sulze aber so lau, dass sie sich verbinden können, sonst trennen sie sich, wenn die Speise gestürzt ist.

Zum Unterlegen gießt man zuerst höchstens fingerdick in den Model und läßt dieses fest werden. Dann gibt man vorsichtig das Einzulegende gleich auf den Fleck, wo es bleiben soll, taucht es vorher in

kalte, aber flüssige Sulze, damit es anklebt und gibt, wenn dies geschehen ist, nur löffelweise von der Sulze gleichmäßig vertheilt darauf, damit sie die Gegenstände nicht verschiebe und erst, wenn diese gestockt ist, noch so- viele dazu, dass sie bedeckt werden. So fährt man fort, wenn mehrere- male zu unterlegen ist. Man hängt auch zum gleichmäßigen Ausgießen einer Form eine kleinere, glatte (mit vier Ringen statt einem) in eine größere, nachdem man in dieser am Boden Sulze stocken ließ, beschwert die kleinere Form etwas und gießt den Raum zwischen beiden mit Sulze aus. Ist diese ordentlich gestockt, so erwärmt man den kleinen Model mit in heißes Wasser getauchter Leinwand und hebt ihn heraus, sobald er sich ablöst. Wie dies geschieht, muss augenblicklich der leere Raum vollgefüllt und der Zwischenraum mit der Sulze ausgegossen werden.

Die größte Zierlichkeit besteht bei gesulzten Fleischspeisen in dem Auslegen der ersten Reihe auf dem dünn eingegossenen Aspik, wozu man Monatrettige, zu Blättchen geschnitten und wie Blumen zusammen- gestellt, gekochte Goldrüben, Eier in Scheiben, Essiggurken, Bohnenschoten, Petersilie, Karfiol, in Wein gekochte Trüffeln, gekochte Zunge u. dgl. verwendet. Es versteht sich, dass man solches nur mit Übung zu leisten imstande ist und es durch Beschreibung nicht beigebracht werden kann.

Stürzen der Sulzen. Um eine Sulze zu stürzen, legt man die Schüssel auf den abgewischten Model, dreht sie miteinander um und fährt mit einem in heißes Wasser getauchten Tuche oder Schwamme vorsichtig rund um den Model, bis sie herausgegangen ist, worauf man denselben langsam schön gerade in die Höhe zieht. Sollte sich nach dem Stürzen einige Flüssigkeit am Rande der Schüssel zeigen, so muss man sie mittelst eines Federkieles abziehen und den Rand mit einem in warmes Wasser getauchten Tuche abwischen. Man pflegt auch, besonders bei gemischten Farben, den Model mit reinem, frischen Mandelöl auszustreichen, in welchem Falle man ihn aber beim Stürzen nur wenig erwärmt. Diese Art hat den Vortheil, dass sich die Farben nicht am Rande verwischen, aber oft den Nachtheil, dass die Sulze anspringt, wenn die Form nicht gern auslässt.

## Auflösen von Hausenblase und Gallerte.

Von der echten Hausenblase[1]), welche für klare Sulzen der Gelatine oder Gallerte vorzuziehen ist, wird die nöthige Menge mit einem Steine geklopft, gewaschen, zu kleinen Stückchen zerrissen und mit weichem

[1]) Als Zeichen ihrer Echtheit dient, wenn sie silberweiß, durchsichtig, fleckenlos und aufgelöst geruchlos ist, nicht mattgelblich und lederartig dick.

lauen Wasser (1/4 Liter zu 2 Deka) nebst einigen Tropfen Limonensaft in ein Töpfchen gegeben, über Nacht an einen warmen Ort gestellt. Man kocht sie dann, in heißes Wasser gestellt, langsam von einer Seite 3 bis 4 Stunden, bis sie sich ganz aufgelöst und stark eingekocht hat, wobei man sie öfters aufrührt und abschäumt und seiht sie durch Organtin zu gekochtem heißen Zucker, mit dem man sie noch einige Minuten sieden lässt, ehe man sie seiht und das Übrige dazu mischt.

Die Gelatine, welche ihrer Billigkeit wegen zu den meisten Sulzen genommen wird, löst sich leicht auf. Man lasse sie nicht bis zum Kochen heiß werden, da sie dadurch einen leimartigen Geschmack bekommt. Man zerschneidet die nöthige Menge mit einer Schere, spült sie mit kaltem Wasser ab und gibt sie für Gesulztes von Obers in etwas heiße Milch (für je 1 Gramm 1 Esslöffel voll), für Chadeau und Obstsulzen in heißen Wein. Zu Crêmes oder Chadeaus sprudelt man sie während des Auskühlens dazu. Für klare Saftsulzen u. dgl. muss man sie aufgelöst, wie Aspik mit Schnee und Limonensaft klären.

Man nimmt für je einen Liter Sulze mit Eiern oder Mandeln 1 1/2 Deka, für andere Sulzen 2 Deka, wenn sie geklärt werden soll, fast das Doppelte, weil dabei verloren geht. Man nehme stets von der besten Qualität Gelatine, weil sie klarer, reiner von Geschmack und ausgiebiger ist und nicht geklärt werden muss. Man muss auch mehr nehmen im Sommer als im Winter. Bei Mangel an Eis lässt man die Form über Nacht im Keller in Wasser stehen.

Für Gallerte von Schweinsschwarten[1]) gibt man zu 2 Deka 1 Deciliter Wasser oder Rindsuppe, löst sie, über Nacht eingeweicht dann langsam kochend auf und mischt sie vor dem Klären mit Eiweiß zur Brühe für Fleisch und Fischsulze.

## Bereitung der Grund-Tunken (Saucen).

Buttersaucen bereitet man entweder wie Einmach (Seite 8) oder man drückt 1 Esslöffel voll oder mehr feines Weizenmehl mit einem Stückchen Butter mittelst eines Kochlöffels ab und rührt ungefähr 1/4 Liter kalte Suppe oder Fischbrühe dazu, dann auf dem Herde fort, bis die Sauce dicklich wird und das Mehl verkocht wird. Man zieht sie nun zurück, gibt Butter dazu, rührt fort, bis diese geschmolzen ist, worauf man sie sogleich verwendet und anrichtet. Nebst Salz kann man weißen Pfeffer und Muscatnuss oder auch Limonensaft dazu geben.

---

[1]) Über Bereitung dieser siehe Vorräthe.

Kräftige lichte Sauce (Coulis). Kalbfleisch-Abfälle von der Stelze, Haut und Knochen, etwas Zwiebel, Möhren, Sellerie, Petersilie, zu Scheiben geschnitten, bratet man mit etwas Butter ab, kocht es mit Suppe aus, seiht diese und gießt damit eine lichte Buttereinmach (Seite 8), auf, läßt sie bei fleißigem Rühren gut verkochen und streicht sie nach Abnehmen von Schaum und Fett durch ein Sieb. Dies gibt eine schmackhafte Sauce, die man bis zum Erkalten rührt, damit sich keine Haut bildet, und mit verschiedenen Beigaben zu Saucen, Ragouts, Eingemachtem, Gemüsen, Fricassees u. s. w. verwendet.

Kräftge, braune Sauce. Fleisch und Wurzeln, wie bei obiger Sauce, bratet man schön dunkel ab, staubt soviel Mehl darauf, als das Fett befeuchtet, läßt es schön braun anlaufen und mit Suppe vergossen gut kochen und passiert es. Diese Sauce ist mit Essig, Limonensaft und anderen Beigaben vielfach zu gebrauchen oder auch durch Fleisch-Extract oder Mitkochen von Wildgeflügel-Abfällen kräftiger zu machen.

## Semmelkoch (Panade).

Man reibt von Semmeln (ungefähr 6 Deka) die Rinde weg, taucht sie in gute Fleischsuppe, zerdrückt sie nach einiger Zeit und rührt sie in warmer Butter auf dem Herde, bis es ein feines, dickes Koch geworden und sich von der Casserolle löst. Nun rührt man es, vom Herde genommen, eine Weile, dann ein paar Dotter dazu, und wenn diese nicht mehr roh sind, setzt man es zu weiterer Verwendung beiseite.

## Rahmkoch (Bechamel [1]).

Beschamel für Mehlspeisen. In 5 Deka heiße Butter oder Rindschmalz rührt man 10 Deka Mehl, bis es schäumt, läßt es aber nicht gelb werden, schüttet nach und nach $3\frac{1}{2}$ Deciliter siedendes Obers dazu, und schlägt es anfangs zurückgezogen, dann auf dem Feuer ab, bis es ein feiner Teig ist, der sich vom Löffel schält.

Semmelbeschamel. Feine Semmeln, denen man die Rinde weggerieben, befeuchtet man saftig mit kaltem Obers (Sahne, Schmetten, süßem Rahm), zerdrückt sie, nachdem sie erweicht sind und rührt sie in heiße Butter, mit der man sie kocht, bis es ein feiner, glatter, aber nicht trockener Teig geworden, der sich jedoch von der Casserolle löst.

Fleischbeschamel. Abfälle von Kalbfleisch und Geflügel, zu Stückchen geschnittene Wurzeln, einige Körner Pfeffer und Neugewürz, ein Stückchen Lorbeerblatt und etwas fette gute Suppe dünstet man ab, bis der Saft eingegangen ist. Dann kocht man sie mit 2 Deciliter Suppe aus

[1]) Nach dem Namen des Erfinders so genannt.

und seiht diese. Nun läſst man in 2 Deka Butter 4 Deka Mehl anlaufen, rührt die erkaltete Suppe und ebensoviel kaltes Obers dazu und kocht es passiert dicklich ein.

Fischbeschamel. Fischstücke dünstet man mit Butter, Wurzeln und Gewürz, staubt Mehl daran, vergießt es dünn mit Obers und läſst es nach dem Passieren besser einkochen.

Krebsbeschamel. In 5 Deka Krebsbutter gibt man Zwiebelscheiben und 1 Deka Mehl, dann 3 Deciliter Obers, streicht es durch ein Sieb und kocht es dicklich ein.

## Bereitung von Fasch (Farce).

Es gehört dazu zartes Fleisch, welches sowohl roh als gekocht und von allen zähen Theilen befreit, fein geschnitten und gestoßen wird.[1]) Dann stoßt man auch Semmel, ob nur in Obers geweicht und ausgedrückt, oder als Beschamel, oder als Semmelkoch. (Seite 29.) Wenn man Schalotten, Petersilie und Champignons (die feinen Kräuter genannt) oder Trüffel-Abfälle, wovon Fasch besonders wohlschmeckend wird, dazu gibt, so dünstet man sie vorher mit Butter ab. Nachdem Fleisch, Semmel und Fett (ob Speck, Butter oder Beinmark) mit einander so lange gestoßen ist, daſs es vollkommen gemischt erscheint, gibt man auch noch frische Dotter, Gewürz und sauren Rahm (wenn welcher dazu kommt) in den Mörser und verreibt es da recht gut, worauf es passiert wird. Kalbseuter oder Nieren, sowie Geflügel-Leber, roh oder gedünstet wie das eigentliche Fleisch, eignet sich bei jeder Fasch als Zugabe. Die Würze wird bei jeder einzeln angegeben, kann aber nach Geschmack geändert werden. Ehe man Fasch weiter verwendet, stellt man sie nach dem Stoßen an einen kühlen Ort und macht, wenn sie gekocht wird, vorher eine Probe davon, indem man einen kleinen Knödel (Klößchen) formiert und in Brühe siedet. Ist es zu fest, so gibt man noch erweichte Semmel, ist es zu weich, Dotter dazu. Um Fasch zu streichen oder zu formen, muſs man Messer oder Löffel in heißes Wasser tauchen.

Rindsfasch Nr. I. Zu ½ Kilogramm rohem Lungenbraten oder anderem mürben Rindfleisch gibt man 7 Deka Speck oder Beinmark, 2 Sardellen, Zwiebel, Salz, Pfeffer und milden, sauren Rahm. Als Würze kann man zerdrückten Knoblauch und Limonenschalen nehmen.

Nr. II. Wie obige, aber statt saurem Rahm in Milch geweichte Semmel und Dotter. Zu Schnitzchen und Wurst.

[1]) Rohes Fleisch wird am schnellsten durch eine Fleischhackmaschine fein zerquetscht, wobei sich auch zähe Theile absondern.

Nr. III. Zu 1/2 Kilo Fleisch 14 Deka Speck oder Beinmark, Semmelbeschamel (Seite 29), Dotter, Salz und beliebige Würze.

Nr. IV. 1/2 Kilo Lungenbraten und 10 Deka frischen Speck hackt und stoßt man fein und gibt in Milch geweichte Semmel, angelaufene Zwiebel und Petersilie, Pfeffer, Salz und Neugewürz dazu.

Kalbsfasch Nr. I. Zu 30 Deka gedünstetem Kalbfleisch gibt man 7 Deka in Obers geweichte Semmel, 10 Deka gewöhnliche oder Krebsbutter, Pfeffer, Salz, 2 Dotter und 1 Löffel sauren Rahm.

Nr. II. Zu 30 Deka gedünstetem Fleische nimmt man 2 Kalbsnieren sammt dem Fette oder 1 Euterl, ebenfalls gekocht, die feinen, Kräuter, 7 Deka Semmelkoch oder Beschamel (Seite 29), 2 Dotter, ein paar Löffel Rahm und Salz und passiert sie nach dem Stoßen.

Nr. III. Man gibt zu 30 Deka rohem Kalbfleisch, am besten von der Nuss oder dem Rückenfleische, 14 Deka Speck, 14 Deka Semmelkoch, Schalotten oder die feinen Kräuter oder Trüffel, 3 frische Dotter, Salz und Pfeffer, stoßt und passiert es.

Nr. IV. Zu 1/2 Kilo rohem Kalbfleische, wovon ein Theil Euterl oder Niere sein kann, nimmt man 14 Deka Beinmark, 7 Deka in Obers geweichte Semmel und 2 oder 3 Dotter. Man kann Sardellen, Pfeffer oder andere Würze dazu geben.

Nr. V. Zu 1/2 Kilo Kalbfleisch gibt man Semmelkoch, die feinen Kräuter oder andere Würze und stoßt und passiert es.

Schweinsfasch. Zu rohem oder gebratenem Schweinfleische, fein geschnitten und gestoßen, gibt man Zwiebel und Petersilie, in Fett angelaufen, Speck, in Suppe oder Obers geweichte Semmel, Salz, Pfeffer, Limonenschalen oder Knoblauch und Majoran und bisweilen Dotter.

Geflügelfasch Nr. I. (Weiße.) Das Brustfleisch von Kapaunen oder Hühnern wird geschnitten, gestoßen und passiert. Zu 30 Deka solchen Fleisches nimmt man 15 Deka Kalbseuter, 10 Deka Semmelbeschamel, 14 Deka Butter oder frischen Speck, 3 Dotter, 2 Löffel sauren Rahm, Salz und als Würze die feinen Kräuter oder wenigstens Schalotten. Zu Nocken u. dgl.

Nr. II. (Rothe.) Zu 15 bis 20 Deka Hühnerfleisch und 7 Deka Semmelkoch gibt man 7 Deka Krebsbutter, 2 Dotter und etwas Salz und kann es mit Muscatblüte würzen.

Nr. III. (Von Wildgeflügel.) Das Brustfleisch von Rebhühnern oder dgl. wird gestoßen, zu 15 Deka davon 10 Deka Kalbsnierenfett gegeben, dann ein paar Löffel voll fein geschnittene Trüffeln oder Champignons oder Schalotten, 2 Eier, Salz und etwas Pastetengewürz.

Leberfasch. Nr. I. 20 Deka rohes Kalb- oder Schweinfleisch dünstet man mit Zwiebel oder Schalotten, Petersilie, und 14 Deka Kernfett ab und gibt, wenn es braun wird, ebensoviel Kalbsleber dazu; sobald diese nicht mehr blutig ist, wird es geschnitten und gestoßen und zum Füllen verwendet oder mit Semmelkoch, Dottern und Salz verrührt und passiert.

Nr. II. Zu 30 Deka halb Geflügelfleisch, halb Gansleber nimmt man 10 Deka Semmelbeschamel, 10 Deka Speck, 2 Dotter, Salz, Pfeffer und Schalotten oder feine Kräuter oder Trüffeln.

Nr. III. Man stoßt zartes Fleisch roh oder gekocht, gibt mit Butter gedünstete Champignons und Schalotten, Pfeffer, Salz, Dotter, Geflügel-Leber und gutes Obers dazu. Für Würstchen, Klößchen, Bratenfülle.

Nr. IV. Halb soviel Speck als Gansleber, ziemlich viel Schalotten, etwas Pastetengewürz dünstet man, bis die Leber nicht mehr blutig ist, dann streicht man sie durch ein Sieb. Zum Einlegen in Fleischsulze.

Wildbretfasch Nr. I. Man belegt eine Casserolle mit Speck und Wurzeln, gibt darauf das zu Stücken geschnittene Hasen- oder Rehfleisch (wozu man gewöhnlich die Vordertheile verwendet), einige Körner Pfeffer und Neugewürz, ein Stück Semmel, etwas Suppe und Essig und dünstet es mürbe. Nun wird Speck und Fleisch geschnitten und gestoßen und durch ein grobes Sieb gestrichen; was nicht durchgeht, abermals gestoßen, mit Saft vom Dünsten verdünnt und erwärmt passiert; dann bei einem halben Hasen mit 2 oder 3 Dottern und ein paar Löffel voll saurem Rahm gemischt.

Nr. II. Für rohe Fasch muss man Fleisch von Rücken und Keulen eines Hasen oder die Schulter von Reh verwenden. Es wird von Häutchen und Sehnen befreit, geschnitten und fein gestoßen, dann mischt man zwei abgeriebene, in Suppe geweichte, mit etwas Butter verkochte Semmeln, 20 Deka geschabten, frischen Speck, zerdrückte Schalotten, Salz, Pfeffer, 3 Dotter, sauren Rahm und etwas guten Wein dazu und passiert es.

Nr. III. Zu $^1/_2$ Kilo rohem Hasenfleische nimmt man 30 Deka Kalbfleisch, 30 Deka Beinmark, 2 Trüffeln, 6 Champignons, Schalotten und Petersilie, 2 Schnitten Semmeln, in rothem Weine geweicht und zu Panade gekocht, mit 4 Dottern verrührt, Salz und Pastetengewürz.

Nr. IV. Gedünstetes Wildbret, fein gestoßen und passiert, mischt man nach Geschmack mit etwas Essig, Pfeffer, Salz, Aspik, kocht es dicklich ein und läßt es erkalten. Dann schneidet man es zu beliebigen Stücken und verwendet es zum Einlegen in Aspik.

Fischfasch Nr. I. Von Haut und Gräten gelöstes, rohes Fischfleisch und Leber stoßt und passiert man und gibt zu 30 Deka davon

15 Deka Butter, 15 Deka in Obers geweichte, in einer Serviette gut ausgedrückte oder gekochte Semmeln, 3 Dotter, 1 Löffel sauren Rahm, Salz und die feinen Kräuter und passiert es. Wird zu Nocken u. dgl. verwendet.

Nr. II. Eine Karpfenmilch überkocht man in Salzwasser, dünstet sie mit Butter und den feinen Kräutern ab und bereitet sie weiter, wie obiges Fischfleisch, zu Fasch.

Nr. III. Von ausgelösten Häringen, Sardellen oder geräucherten Fischen dünstet man 14 Deka mit Butter und den feinen Kräutern ab, stoßt es und gibt 10 Deka Semmelkoch, 7 Deka gewöhnliche und 3 Deka Krebsbutter und 3 Dotter dazu und treibt es durch ein Sieb.

Krebsfasch. 7 Deka Krebsbutter, die Schweifchen und Scheren der ausgelösten Krebse, 10 Deka mit Obers erweichte Semmel, Salz und 2 Dotter stoßt und passiert man.

## Bereitung von Fleisch-Pürée.

Von Wildgeflügel. Das gebratene Brustfleisch wird fein geschnitten, mit Fleischbeschamel oder kräftiger, lichter Sauce gebunden, sehr fein gestoßen, heiß gemacht, passiert und weiter verwendet. Für Pastetchen wird es heiß mit Limonensaft und Dottern gemischt.

Von Hasen u. dgl. wird das gebratene, fein geschnittene Fleisch gestoßen, mit brauner Sauce gemischt und passiert. Das zerhackte Gerippe kocht man mit etwas rothem Weine aus und seiht diesen zur Sauce.

## Bereitung von Salmi.

Von gebratenem Wildgeflügel schneidet man das abgelöste Fleisch fein zusammen und stoßt es nebst ein paar in Butter oder Bratenfett gebackenen Semmelstücken und dem gebratenen Brustspecke, dünstet es mit dem Bratenfette, staubt es ein wenig, kocht vorher die zerschlagenen Beine mit etwas Suppe und rothem Weine aus und seiht diese Brühe durch ein feines Sieb zum Fleische. Es wird mit Limonenschalen, Pfeffer und Neugewürz gewürzt, passiert und dick eingekocht.

## Bereitung von Hackfleisch (Haché).

Von Kalbfleisch oder Geflügel. Nr. I. In Butter oder Bratenfett läßt man Zwiebel und Petersilie anlaufen und gibt fein geschnittenes, gebratenes Fleisch dazu. Es wird mit ein wenig Mehl gestaubt, mit Suppe vergossen und verkocht, doch muss es dadurch nur saftig und gebunden werden. Man kann es mit Limonenschalen, Pfeffer und Muscatnuss würzen. Meistens verrührt man es mit Eidottern, lässt es aber dann nicht mehr kochen.

Nr. II. Saftiges, gebratenes Kalbfleisch wird fein geschnitten, mit Butter, dem Bratensaft oder Fleischextract, Limonenschalen und saurem Rahm aufgedünstet und mit Dottern gebunden als Fülle in Butterteig gegeben.

Nr. III. Man dünstet das Kalbfleisch mit Butter, Champignons, Limonenschalen und Kapern, schneidet es fein, sowie auch in Suppe geweichte Semmelschmolle, gibt es wieder in den Saft und, wenn es recht heiß ist, Limonensaft und Dotter dazu.

Nr. IV. Man läßt Schalotten in Butter anlaufen, dünstet das geschnittene Fleisch und fein gehackte, gedünstete Trüffel damit ab, staubt es und kocht es mit Suppe, Bratensaft und etwas Limonensaft auf.

Von Wildgeflügel. Das gebratene Fleisch von Rebhühnern u. s. w., sehr fein geschnitten, wird mit Butter abgedünstet, mit Beschamel oder lichter Sauce gebunden und mit Bratensaft und Pfeffer gemischt.

Von Wildbret. Bratenreste von Hasen oder Reh schneidet man fein, läßt Zwiebel und das Fleisch in Bratenfett anlaufen und gibt Wildbret-Sauce mit Rahm und Limonensaft (oder auch gedünstete, fein geschnittene Trüffeln) dazu und läßt es dick einkochen.

Von Kalbs- oder Lammslunge. In Butter läßt man Zwiebel, Petersilie und Brösel anlaufen, gibt die gesottene, fein geschnittene Lunge und etwas mit Suppe aufgelösten Fleischextract, Salz, Pfeffer, Neugewürz und zuletzt ein paar Dotter dazu oder kocht sie mit etwas saurem Rahm und Limonenschalen auf.

Von Krebsen. Fein geschnittenes Krebsfleisch dünstet man mit Krebsbutter und Petersilie nur wenig ab, salzt es und bindet es mit einem Dotter oder lichter Sauce oder beiden.

## Bereitung von Ragout.[1]

Die zu den verschiedenen Ragouts verwendbaren Gegenstände werden folgendermaßen vorbereitet; Kalbs-Kopf oder -Ohren, Kalbs-Euter und -Bries blanchiert man, kocht sie in gesalzenem Wasser nicht zu weich und schneidet sie würfelig. Obergaumen wird gekocht, bis man die Haut abziehen kann, dann in dünne Streifen geschnitten. Kalbsnieren siedet man einige Minuten in Suppe. Hirn wird übersotten und abgehäutet, Rückenmark blanchiert, würfelig geschnitten. Hahnenkämme stutzt man oben und unten etwas ab, ehe man sie mit siedendem Wasser begießt, damit man ihnen das Häutchen abreiben kann, dann kocht

[1]) In Österreich auch Eingemachtes, in Hessen Beiessen, in Norddeutschland feines Würzfleisch, Mischgericht oder Pfeffer von — genannt.

man sie 1 Stunde mit Suppe und Limonensaft. Geflügel-Leber überkocht man mit Suppe. Geflügel wird gedämpft. Krebse werden in Salzwasser mit Petersilie gesotten und ausgelöst und die Schweifchen zu gleichen Stücken geschnitten. Von den Schalen macht man Krebsbutter. Champignons, in Ermanglung auch andere kleine Schwämme, werden geschält und mit Butter, Suppe, Salz oder auch Limonensaft bei beständigem Aufschütteln rasch gedünstet. Morcheln kocht man mit Suppe, Salz, Limonensaft, einem Lorbeerblatte und einer kleinen Zwiebel, in welche man eine Gewürznelke gesteckt hat. Trüffeln werden geschält, würfelig geschnitten, mit gutem Weißwein oder Suppe und Glace bei stetem Aufschwingen gedünstet. Erbsen dünstet man mit Butter. Karfiol und dünnen, grünen Spargel oder Kohlrüben, in Salzwasser gekocht, schneidet man zu kleinen Stücken. Artischockenböden kocht man mit Suppe, Wein und weißem Pfeffer. Gelbe Rüben werden meist in Spitzweckchen geschnitten und so wie Schalotten und kleine Zwiebeln mit Butter, Zucker, Salz und etwas Suppe gedünstet, Oliven durch Herabschälen entkernt, dann blanchiert.

Werden Fasch-Klößchen oder Nocken zu Ragout für Garnierung verwendet, so kocht man sie in Suppe.

Für vollständiges Ragout läßt man in Krebsbutter Mehl anlaufen, vergießt es mit kräftiger Fleischsuppe zu einer Sauce, welche die auf oben angegebene Weise vorbereiteten Bestandtheile verbindet und mit denselben zu einer saftigen, aber dicken Speise eingekocht wird.

Weißes Ragout. Dieses wird mit gewöhnlicher Butter bereitet oder mit lichter Sauce, zu der man etwas Champignons-Essenz geben kann; statt Krebsschweifchen kann man Rückenmark nehmen, dann Karfiol, Geflügel-Leber, Trüffeln, Bries, Hahnenkämme u. s. w.

Für Ragout zum Füllen (Salpicon) wird alles klein würfelig geschnitten und mit einer passenden Sauce gebunden, z. B. Bries, Ochsenzunge, Champignons und Trüffeln mit kräftiger brauner Sauce, Glace oder Fleischextract und gutem Wein (vorzüglich Madeira).

Einfacher dünstet man klein würfelig geschnittenes Euterl, Hahnenkämme, Kapaunleber, Krebsschweifchen, Kohlrüben mit Kapaunfett und kocht es mit etwas saurem Rahm auf.

Ragout von Hausgeflügel. Brustfleisch von gedünstetem Geflügel und in Dunst gekochte Fasch schneidet man würfelig, ebenso Bries und Champignons (oder Trüffeln) und gibt es in lichte, mit dem Safte vom Dünsten verbesserte Sauce, die man mit Dottern und Limonensaft legieren kann.

Oder: Man bindet mit Krebs-Sauce, Hühner-Brustfleisch und Leber, Champignons, Karfiol, Krebsschweifchen, Spargel.

Von Wildgeflügel, als Rebhuhn, Fasan u. dgl., das Brustfleisch, dann Gansleber und ein paar Trüffeln bindet man mit kräftiger, lichtbrauner, mit Wein und Limonensaft gesäuerter Sauce.

Von Wildbret. Gebratenes Fleisch von Hasen u. dgl., Wildgeflügel und Leber, Zungen und Schwämme bindet man mit einer Wildbret-, Trüffel- oder spanischen Sauce.

Von Kalbfleisch. In Suppe kocht man Kalbfleisch (von der Brust) halbweich, schneidet es würfelig, dünstet es mit Butter und Petersilie, staubt es, vergießt es mit der Brühe und mischt Schwämme, Erbsen, Karfiol oder auch Krebsfleisch und Krebsbutter dazu.

Fischragout. Von gebratenen und gebackenen Fischen löst man die Gräten aus, schneidet das Fleisch kleinwürfelig, sowie auch Karpfenmilch und Krebsschweifchen, dann dünstet man Morcheln, Champignons oder Trüffeln, Spargel oder grüne Erbsen, bindet dieses mit einer dicklichen Sauce von Krebsbutter, mit Fischsud vergossen, und würzt das Ragout mit Muscatnuss. Nebst den genannten Sachen eignen sich auch Hechten- oder Ruttenleber, Schildkrötenfleisch, Froschkeulen, Fischfarce in Dunst gekocht, würfelig geschnitten oder als Nocken und sehr kleine Krebsknödel. Kurz vor dem Anrichten legiert man es mit einem Dotter.

Weißes Fischragout. Man bereitet lichte Buttereinmach mit etwas saurem Rahm und gibt Karfiol, Erbsen, Schwämme, Fischleber und dergleichen mit dem Safte von Dünsten dazu.

Krebsragout. Man kocht eine kräftige, lichte Sauce, verrührt sie mit Krebsbutter und lässt Krebsfleisch und Champignons damit aufkochen. Man kann sie mit einem Dotter legieren oder auch Spargel, Geflügelfleisch und Leber, Kalbsbries u. dgl. dazu geben.

Austernragout. In lichte Sauce, mit Wein und Limonensaft bereitet, gibt man Austern mit ihrem Wasser oder auch Sardellen.

Oder: Man gibt auch Krebsfleisch, Hechtenleber und Milch oder Fleisch von geräuchertem oder frischem Fisch und einen Dotter dazu.

## Vorrichten der Fische.

Wo man lebende Fische bekommt, lässt man sie bis zum Gebrauche in Wasser[1]). Gewöhnlich tödtet man einen Fisch durch ein paar Schläge

[1]) Teichfische soll man, damit sich der schlammige Geschmack verliert vor dem Gebrauche einige Tage in Flusswasser geben oder drei Tage in frisches Quellwasser, in welches man Salz und in rothem Wein geweichte Gerstenkörner gibt.

mit dem Rücken des Küchenmessers auf den Kopf, wenn man jedoch das Blut zur Bereitung benöthigt, so tödtet man ihn durch einen Schnitt unter dem Kopfe und läßt es in Essig tropfen. Große Fische können in kalter Zeit einige Tage abliegen, wozu man sie ausnimmt und einsalzt. Man muss solche Fische[1]) dann einige Stunden in Wasser geben, um das Salz auszuziehen und sie zum Schuppen zu erweichen. Schill (Zander) u. dgl. gibt man nach dem Schlachten eine Stunde in Salzwasser mit einem Stückchen Eis, damit das Fleisch beim Kochen nicht reißt.

Man wäscht Fische mit gewechseltem Wasser, ohne sie darin liegen zu lassen. Das Häutchen innen am Rücken wird, sowie das darunter befindliche Blut, entfernt. Größeren Seefischen wäscht man Maul und Kiemen mit einem feinen Bürstchen, um sich nicht zu verletzen.

Um einen Fisch zu schuppen, legt man ihn auf ein nass gemachtes Brett, hält ihn mit einem Tuche beim Kopfe und fährt so oft mit dem Messer gegen diesen, bis alle entfernt sind, ohne die Haut zu verletzen. Schleien u. dgl. reibt man vorher mit heißem Wasser ab, damit die Schuppen leichter weggehen. Vom Schill, Zander u. dgl. reibt man sie mit einem Reibeisen weg. Große Fische werden auch barbiert, indem man mit einem spitzen Messer zwischen Schuppen und Haut hinfährt und sie mit der Haut in Streifen abschält, wodurch der Fisch ein glattes Aussehen erhält. Um einem Fische die Haut abzuschaben, gibt man ihn einige Minuten in siedendes, dann in kaltes Wasser. Wenn das Fischfleisch aus Haut und Gräten zu lösen ist, so macht man längs des Rückens und Bauches einen Schnitt, schiebt ein feines Messer beim Kopf zwischen Fleisch und Gräten durch, fährt damit gegen den Schwanz und trennt es durch einen Querschnitt vom Kopfe. Dann legt man es mit der Schuppenseite auf den Tisch, schneidet die Bauchgräten aus, löst am Schwanzende die Haut vom Fleische, setzt das Messer schräg in diesen Einschnitt und zieht die Haut unter dem Messer weg. Fische, welche blau gesotten werden (siehe diese), schuppt man gar nicht, sondern sucht vielmehr den auf der Haut befindlichen Schleim nicht zu verwischen, indem man sie nur bei den Halsflossen hält und auch nach dem Abschlagen im Wasser ausnimmt.

Zum Ausnehmen der Eingeweide schneidet man einen Fisch längs des Bauches auf, nimmt sie vorsichtig heraus, um die Galle nicht zu zerdrücken, und wirft diese, sowie die Gedärme weg. Soll ein Fisch in Stücke abgeschnitten werden, so nimmt man die Eingeweide aus,

[1]) Beim Kaufe getödteter See- und anderer Fische erkennt man, dass sie noch brauchbar sind, wenn sie noch rothe Kiemen und klare, hervorstehende Augen haben.

nachdem man statt des Längsschnittes einen Querschnitt zwischen den Bauchflossen gemacht hat. Man kratzt dann vom ausgenommenen Fisch das am Rücken sitzende Blut los und wäscht ihn rein aus, worauf man noch die Kiemen herausreißt, die Flossen kurz abschneidet und den Schwanz abrundet. Wenn ein Fisch im ganzen bereitet wird, macht man auf dem Rücken einige Einschnitte.

Frischen Aalfisch fasst man mit einem Tuche ein, um ihn halten zu können, während man ihn tödtet. Um die Haut zu entfernen, legt man ihn dann in heiße Asche, dreht ihn nach allen Seiten herum, nimmt ihn mit einem groben Tuche heraus und streift die Haut nun ganz leicht ab. Kleine Aale häutet man nicht. Zum Braten und Blausieden läſst man die Haut darauf und reibt nur den schleimigen Überzug zuerst mit Sand dann mit Salz tüchtig ab und wäscht sie, ehe man sie mit heißem Essig übergießt, rein. Mariniertem Aale zieht man ebenfalls die Haut ab.

Eingesalzenen Häringen wird der Kopf und ein Theil des Schweifes abgeschnitten. Um ihnen den scharfen Salzgeschmack zu benehmen, läſst man sie eine Weile in süßer Milch oder durch 24 Stunden in gewechseltem, frischen Wasser liegen, dann nimmt man sie aus und wäscht sie. Zu mancher Bereitung wird die Haut abgezogen. Ebenso eingesalzenen Sardellen. Geräucherte Fische legt man in siedendes Wasser, bis man die Haut abziehen kann.

## Krebse zu kochen.

Man kocht Wasser mit Zwiebelscheiben, Petersilienblättern, Kümmel, Pfefferkörnern und Salz oder auch etwas Essig, seiht es siedend über die mit mehrmals gewechseltem Wasser und einem Handbesen gewaschenen Krebse und läſst sie bei starker Hitze einige Minuten sieden, bis sie schön roth sind.

## Schildkröten zu tödten.

Man hält ein glühend gemachtes Eisen auf das Rückenschild, damit sie den Kopf und die Pfoten herausstrecken, worauf man jenen schnell abhackt, sowie auch den Schweif. Oder sie werden wie die Krebse zum Tödten in siedendes Wasser gegeben. Beim Abschlachten wird das Blut meistens aufgehoben, um es zur Bereitung zu verwenden. Die gewaschene Schildkröte wird dann so lange mit Wasser gekocht, bis man die Schale ablösen kann, was geschehen muſs, sobald sie aus dem Wasser genommen ist. Haut, Galle und Gedärme wirft man weg. Wenn kleine, gelbe Eier darin sind, löst man sie heraus und gibt sie in die Sauce, aber im letzten Augenblicke, da sie sonst hart werden. Größere Seeschildkröten werden nach

dem Ausbluten, wozu man sie einige Zeit hängen läßt, auf den Rücken gelegt, um das Bauchschild abzulösen, die Eingeweide zu entfernen und das Fleisch herauszunehmen, welches man auswässert.

## Behandlung von Austern und Muscheln.

Austern. Nur wenn sie fest geschlossen sind, dass man sie mit einem Messer aufmachen muss, sind sie frisch. Zu Saucen, Ragouts u. dgl. werden sie gewöhnlich aus ihren Schalen genommen, mit ihrem Wasser und Limonensaft etwas gekocht. Oder man kocht die Ganzen mit Wein auf, seiht sie gleich wieder ab und schneidet die schwarzen Bärte weg.

Muscheln (Müscherl). Man wäscht sie mit Wasser, kocht die geschlossenen Muscheln mit Wein, Petersilie und Zwiebel, bis sie aufspringen, dann löst man die leere halbe Schale weg und gibt die volle in die Sauce, meistens sucht man die schönsten Stücke zur Garnierung aus und gibt die übrigen ausgelöst in die Sauce. Von den großen Muscheln, z. B. den sogenannten Meerdatteln, löst man auch, nachdem man sie ausgelöst hat, aus der Mitte die spitzige Kruspel heraus.

## Oliven.

Wenn man von Salzoliven den Kern entfernen will, so schneidet man mit einem kleinen, scharfen Messer das Fleisch spiralförmig herab (wie man Äpfel schält) und rollt jede wieder in die natürliche Form zusammen, worauf man sie einige Minuten blanchiert. Auch kann man sie mit Kalbsfasch statt des Kernes füllen, ehe man sie kocht. Die ausgelösten Salzoliven, sowie die in Öl eingemachten und die mit Sardellen gefüllten werden zu wälschem Salat verwendet.

## Über Schwämme im allgemeinen.

Beim Reinigen von Schwämmen muss man aus Rücksicht auf die Gesundheit auch bei den als essbar bekannten Gattungen vorsichtig verfahren und alle, welche alt und morsch oder angefault, oder wässerig und weich sind, sowie alle, deren Fleisch schmutzig aussieht oder einen unangenehmen Geruch hat, oder an der Schnittfläche bläulich oder grünlich wird, als schädlich beseitigen, sowie man in langer Regenzeit gewachsene nicht benützen soll. Auch sind Schwämme immer baldigst zu verwenden. Man schneidet sie durch und entfernt alle madenhältigen, sowie die angefressenen Stellen, schabt von größeren die Haut ab, sowie den Bart an der unteren Seite des Hutes, und gibt jeden gleich in frisches Wasser, bis alle geputzt sind, läßt sie jedoch nicht länger darin, da sie zuviel Wasser einsaugen.

Die Hautabfälle von Edelpilzen, allgemein unter dem Namen Champignons bekannt, verwendet man zu Suppen oder Saucen, welche geseiht werden. Wenn man Schwämme für Ragouts u. dgl. weiß erhalten will, gibt man sie zu etwas Suppe, Limonensaft, Salz und Butter, dünstet sie auf und stellt sie zugedeckt beiseite.

Morcheln werden in mehrmals gewechseltem Wasser von Sand und Erde befreit, zuletzt in Wasser mit Milch gemischt gelegt.

Trüffeln legt man in frisches Wasser und bürstet sie von der in den Furchen der Schale befindlichen Erde rein. Manchmal überkocht man sie mit Wein und bürstet sie dann wieder. Da in der Schale der beste Geschmack enthalten ist, kann man diese in Saucen, welche passiert werden, auskochen. Zu lichten, ungesäuerten Speisen werden sie nach dem Schälen dünnblätterig geschnitten, meistens mit Butter und Salz etwas überdünstet und heiß zur Speise gegeben. Zu dunklen Saucen gibt man sie geschnitten ein paar Stunden in Wein (Madeira) oder dünstet sie damit.

## Gemüse zu sieden.

Ehe man ein Gemüse wäscht, durchsucht man es genau, um darauf befindliche Thiere und schadhafte Blätter zu entfernen, oder schneidet es auch entsprechend und kocht es mit gesalzenem Wasser, welches man dann abgießt. Für Gemüse, die nicht leicht weich werden (Kohl, Spargel u. s. w.), gibt man erst später das Salz dazu; jene Gemüse, welche grün bleiben sollen, muss man jedoch mit stark gesalzenem, reichlichen, heißen Wasser zusetzen und nur anfangs zudecken. Dann werden sie in einen Durchschlag geschüttet und mit kaltem Wasser übergossen. Blähende Gemüse, wie Kohl, oder bittere, als weiße Rüben, Röhrl- und Endivien-Salate überbrüht man vor dem Kochen mit siedendem Wasser, lässt sie eine Weile zugedeckt stehen, worauf man sie abseiht, mit anderem heißen Wasser zusetzt und zugedeckt kocht.

## Kartoffeln zu kochen.

Die gewaschenen Erdäpfel gibt man in einen Topf, den sie gerade voll machen, füllt ihn mit kaltem Wasser nur halb voll an, denn im Dunst gekocht (wozu man auch durchlöcherte Einsätze hat), werden sie besser als gesotten, streut Salz und Kümmel darauf und schließt ihn mit einem passenden Deckel. Man kocht sie, bis sie anfangen weich zu werden, was bei neuen Erdäpfeln ungefähr in einer Viertelstunde, bei alten in mehr als einer halben Stunde der Fall ist, wobei meistens einer anspringt. Man lässt zuletzt das Wasser einkochen und den Topf zugedeckt seitwärts auf dem Herde stehen, damit die Feuchtigkeit verdampft. Für manche

Speisen werden sie auch vor dem Kochen geschält, wozu man die Haut jedoch nur abkratzt. Zum Braten legt man sie in ein Sparherdrohr oder ungeschält in heiße Asche.

## Hülsenfrüchte zu sieden.

Den Abend vor dem Gebrauche soll man Hülsenfrüchte durchsucht und gewaschen einweichen (ältere als vom letzten Jahre noch früher), was zum leichteren Weichwerden nothwendig ist. Zum Sieden ist weiches Wasser am besten, daher man in Ermangelung von reinem Regen- oder Flusswasser das Brunnenwasser siedet und erkaltet seiht oder eine Messerspitze doppelkohlensaures Natron mitkochen läßt, damit es weich wird.

Man muss Hülsenfrüchte recht langsam kochen, dabei zudecken und nur wenig Wasser darauf geben. Wenn es sich zu stark einkocht, gibt man wieder gesottenes nach. Man salzt sie erst, wenn sie weich werden und darf sie nicht aufrühren, sondern nur den Topf schütteln. Sie sollen nicht aufspringen, sich aber leicht zerdrücken lassen. Erbsen brauchen zum Weichwerden ungefähr 3 Stunden, Linsen 2, Bohnen 1½. Gehören Hülsenfrüchte zum Abschmalzen, so ist es gut, etwas Speck mitzukochen oder fette heiße Suppe statt Wasser nachzugeben.

## Kastanien zu kochen und zu braten.

Gesotten. Nachdem man die Kastanien (Maroni) von der äußeren Schale befreit hat, setzt man sie in einer Casserolle mit Wasser bedeckt auf und gießt dieses weg, sobald es siedet, da es braun und bitter macht. Dann gibt man weniger Wasser, nebst etwas Salz und Kümmel dazu und kocht sie im Dunste, bis man das Häutchen abziehen kann, was ½ Stunde dauert. Für süße Speisen und zu Thee kocht man sie mit Zuckerwasser und Anis oder einem Stückchen Vanille und serviert sie zwischen einer alten Serviette, besser in einer Schüssel mit Deckel, da sie braune Flecken machen. Für Fleischspeisen werden sie nach Abziehen des Häutchens mit etwas Butter und Suppe überdünstet.

Gebraten. Dazu schneidet man die Schalen der Kastanien bis auf einige an der flachen Seite über quer ein. Man röstet sie in einer durchlöcherten Pfanne über jähem Feuer, bis die Schalen der unangeschnittenen krachend aufspringen, im Nothfalle auch auf der sehr erhitzten Herdplatte.

## Eier zu kochen.

Weich gesotten. Man setzt die frisch gelegten, gewaschenen Eier mit kaltem Wasser zu, läßt sie 2 bis 3 Minuten sieden, faßt dann eines

heraus und wenn es so heiß ist, dass man es kaum in der Hand halten kann und es schnell trocken wird, so sind sie genug gekocht und müssen gleich aus dem Wasser herausgenommen werden. Kocht man mehrere, so gibt man sie in einen genetzten Beutel. Auf das frühere oder spätere Weichwerden ist das Alter der Eier und die verschiedene Dicke der Schale von Einfluss.

Kernweiche Eier werden ungefähr 4 bis 5 Minuten gesotten und gleich in kaltes Wasser gegeben, damit sie schneller auskühlen, so dass man sie schälen kann, die Dotter jedoch noch weich sind.

Hart gesottene Eier werden nach 7 Minuten Siedens mit dem Wasser weggestellt, bei diesen müssen auch die Dotter fest sein.

Verlorene oder Spiegel-Eier nennt man solche, die man aufgeschlagen kocht, bis die Klar weiß geworden, aber herausfasst, solange die Dotter noch weich sind. (Eier, die nicht frisch sind, zerfahren dabei.) Man lässt sie vorsichtig aus der aufgeschlagenen Schale in siedende Suppe oder gesalzenes Wasser gleiten, welches man in einem flachen Geschirre kocht oder bei geringer Anzahl in einem heißen Schöpflöffel in etwas Suppe, mit dem man das einzelne in die kochende Suppe hält, dann auf die Speise gibt und so fortfährt.

Gebackene Eier (Ochsenaugen). Dazu gibt man Butter oder heißes Rindschmalz in eine Pfanne oder Dalkenform, schlägt bei letzterer in jede Vertiefung ein Ei, streut etwas Salz und Pfeffer darauf und bäckt die Eier nicht lange, da die Dotter weich bleiben müssen.

Gebratene Eier kann man ebenfalls weicher oder fester bereiten. Man gibt sie daher in heiße Asche, bedeckt sie auch mit solcher und überdies mit einem Sturze (Hafendeckel) oder irdenen Tiegel.

## Mehlspeisen zu kochen.

Suppe oder gesalzenes Wasser muss stark sieden, wenn man etwas einkocht, und in genügender Menge sein, damit die Mehlspeise oben schwimmen kann, woran man erkennt, wann sie ausgekocht ist. Nocken, Nudeln u. dgl. zum Abschmalzen schüttet man dann in den Durchschlag und sobald das Wasser abgelaufen ist, in das Schmalz oder in die Schüssel, wo man sie anrichtet. Knödel lässt man 10 bis 15 Minuten sieden, sehr große länger, und reißt dann einen mit zwei Gabeln entzwei, um zu sehen, ob sie ausgekocht sind. Einen schneckenförmig gedrehten Strudel lässt man zum Sieden vom Brettchen in die Casserolle gleiten. Maccaroni übergießt man mit siedendem Wasser, darauf mit kaltem, um sie von dem ihnen eigenthümlichen Maschingeruch zu befreien, ehe man sie kocht.

## Ueber das verschiedene Fett.

Die richtige Verwendung von Fett sowohl nach Gattung als Menge ist für Geschmack und Verdaulichkeit sehr wichtig. Zuviel ist auch unwirtschaftlich. Zu Backwerk ist Butter das fast einzig brauchbare Fett. Zu Mehlspeisen gehört im allgemeinen Butter oder Rindschmalz (ausgelassene oder Schmelz-Butter). Butter läſst man meistens nur zergehen, doch jedes andere Fett muſs heiß sein, daſs es raucht, ehe man etwas hineingibt. Zu Fleischspeisen nimmt man gewöhnlich Schweinschmalz, bei feiner Küche ebenfalls häufig Butter, welche jedoch viele nicht lieben oder nicht vertragen.

Das Rindsfett, welches man von der Rindsuppe abschöpft oder als Stücke vom Fleische geschnitten auskocht, wird erkaltet von der Suppe abgenommen, zu etwas siedender Milch in eine Casserolle gegeben und nebst dem klein würfelig geschnittenen Fett auf mäßige Hitze gestellt, bis sich die Milch verdunstet hat. Man seiht dann das Fett durch Leinwand oder ein feines Sieb und rührt es während des Auskühlens. Dieses Abschöpf- oder Rindsfett ist zu Suppenspeisen und Gemüsen zu verwenden. Beinmark ist sowohl roh geschnitten, besonders zu farcierten Speisen, als ausgelassen zu Suppenspeisen und mit der Suppe ausgekocht wie Abschöpffett zu verwenden. Mit Bratenfett, welches besonders bei Saucen guten Geschmack verschafft, muſs man vorsichtig sein, da es leicht durch Salzschärfe eine Speise verdirbt; aber ganz vorzüglich zu allen Fleischspeisen ist das ausgelassene oder aus der Bratpfanne geschöpfte Kapaun- und Gänsefett. Das wichtigste Fett ist der Speck, da man ihn zu Fleischspeisen und Gemüsen, zu manchen Suppenspeisen, zum Abschmalzen statt Butter, zur Bereitung von Salat u. s. w. verwenden kann. Der frische eignet sich am besten zu allen faschierten Speisen, zum Abschmalzen von Erbsen, Sterz u. s. w.; der geräucherte und der Luftspeck wird das ganze Jahr auf jede Weise, besonders auch zum Spicken gebraucht.

Krebsbutter erzeugt man durch Abdünsten der gestoßenen Schalen von gesottenen Krebsen mit Butter (bei 15 Krebsen ungefähr 15 Deka), bis diese roth geworden, worauf man heißes Wasser dazu schüttet und das Ganze durch ein feines Sieb oder Leinwand seiht. Nach dem Erkalten nimmt man das gestockte Fett ab und verwendet es nach Angabe; wenn es nicht rein ist, zerläſst und seiht man es nochmals.

Kräuterbutter. Petersilie, Kerbel und Estragon in Salzwasser gesotten, mit kaltem übergossen, ausgedrückt, nebst Schalotten fein ge-

schnitten, mischt man mit Salz, Pfeffer und Limonensaft und treibt ein Stückchen Butter damit ab.

Sardellenbutter Nr. I. Gereinigte Sardellen werden gestoßen, durch ein Sieb gestrichen und mit gleich bis doppelt so schwer Butter verrührt und kalt gestellt.

Nr. II. Zur Garnierung von Beefsteaks u. dgl. rührt man bei 15 Deka Sardellen und 30 Deka Butter 1 Esslöffel voll Öl und 1 Löffel voll Kaperneſſig dazu.

Knoblauchbutter zu Saucen, Rostbraten u. s. w. bereitet man von zerdrücktem Knoblauch, den man durch ein Sieb streicht und mit Butter mischt.

## Über Kräuter und Gewürze.

Durch deren Beigabe wird der Geschmack der Speisen vielfach verändert, doch soll der Gebrauch immer mäßig sein. Auch kann man nach Belieben keine oder nicht alle der bei den Speisen genannten Gewürze anwenden; es soll damit nur angedeutet sein, welche dazu geeignet sind. Fast unentbehrlich ist Zwiebel und Petersilie. Schalotten haben einen feineren Geschmak als Zwiebel, Rocombolen einen milderen als Knoblauch. Diesen vermeiden viele gänzlich.

Kräuter zu Saucen sind: Schalotten, Petersilie, Kerbelkraut, Bertram (Estragon), Kresse, Sauerampfer, Schnittlauch und Pimpinell oder wenigstens die ersten vier. Wenn man sie zu warmen Saucen gibt, kann man sie roh nehmen, zum Passieren werden sie aber in Salzwasser überkocht. Damit sie die Farbe nicht verlieren, gibt man sie erst gegen Ende in die Speise, ebenso die Kräuterbutter.

Feine Kräuter nennt man kurz die oft angewendeten Schalotten, Champignons und Petersilie, fein geschnitten, mit Butter abgedünstet.

Mit Muscatblüte oder etwas Ähnlichem zu würzen, gibt man es gestoßen, Muscatnuss auf einem kleinen Reibeisen gerieben dazu, jedoch nicht soviel, lieber ein zweitesmal nach.

Sind Gewürznelken bei einer Fleischspeise angegeben, so steckt man 1 bis 2 Stück in eine kleine Zwiebel und dünstet diese mit.

Wenn Safran bei Einmachsaucen, klaren oder Reissuppen u. s. w. verwendet wird, so gibt man nur ein wenig von getrocknetem oder gestoßenem gegen das Ende des Kochens dazu, oder man treibt den gestoßenen Safran mit ausgelassenem Geflügelfette ab (wodurch er sich besser auflöst) und bewahrt ihn in wohlverschlossenem Gefäße zum Gebrauche auf.

Limonenschalen werden sehr dünn herabgeschnitten, denn das Weiße daran macht bitter, sowie wenn ein Kern bei etwas mitkocht.

Pasteten-Gewürz ist eine Mischung von etwas Thymian, 2 Lorbeerblättern, 1 Esslöffel voll Petersilie, 2 Esslöffel voll Schalotten und 2 Zehen Knoblauch. Man schneidet es fein zusammen, stößt dann 8 Gramm Pfeffer gröblich, 16 Körner Neugewürz, etwas Stein-Anis, Muscatnuss und Ingwer aber fein, und gibt etwas Limonenschalen dazu, zerreibt es im Mörser gut mit den geschnittenen Kräutern und verwahrt es in einem verbundenen Glase zum Gebrauche auf.

Ragoutwürze. Diese aus der englischen Küche aufgenommene Zusammenstellung besteht aus fein pulverisierten Gewürzen in folgender Mischung: 10 Gramm schwarzen Pfeffers, 15 Gramm gelben Ingwers (Curcumae), 15 Gramm Koriander, 7 Gramm weißen Ingwers, 5 Gramm Muscatblüte, 10 Gramm Paprika, 5 Gramm Kardamomen, 2 Gramm Paradieskörner (Guinea- oder Cayenne-Pfeffer) und 3 Deka Kümmel, was man in einem gut verschlossenen Glase aufbewahrt und wovon man beim Gebrauche etwas nach Geschmack nimmt.

Salz, die wichtigste Würze, muss vorsichtig beigegeben werden, da etwas zuviel die beste Speise verderben kann. Es ist daher auch des Überblickes wegen besser, dasselbe mit einem Löffel, als mit der Hand zu nehmen. Je länger etwas kochen muss, besonders wenn man öfters gesalzene Suppe dazu gibt, desto weniger darf es gesalzen werden. Süßliches oder fettes Fleisch, wie vom Lamm und Schwein, braucht mehr Salz, als Rindfleisch oder Wildbret. Eine fette Gans erfordert z. B. 2 Esslöffel Salz, eine magere 1 Löffel. Beim Sieden von 1 Kilo Rindfleisch mit 2 Liter Wasser gibt man 1 Löffel voll Kochsalz, zum Braten der gleichen Menge Fleisch nur halb soviel. Als Esslöffelvoll ist ein gestrichener von Kochsalz zu verstehen. Von Mehlspeisen salzt man auch alle, zu denen kein oder nur wenig Zucker gegeben wird. Meersalz benützt man nicht allein in Gegenden, in welchen es gewonnen wird, sondern nimmt es auch oft in anderen zum Kochen, wo man dicke Hälse (Kröpfe) zu bekommen fürchtet. Man muss davon etwas weniger als von Kochsalz zu den Speisen geben und es gestoßen verwenden. Steinsalz, wo solches in Gebrauch ist, muss mit Wasser aufgelöst werden.

## Vom Zucker.

Zucker muss an einem trockenen Orte aufbewahrt werden. Man soll ihn stoßen, wenn man gerade Zeit hat, nicht, wenn man ihn schon braucht, und für Mehlspeisen und Backwerk durch ein feines Sieb schütteln, daher man ihn auch Staubzucker nennt.

Streuzucker. Man schüttelt grob zerstoßenen Zucker durch einen Durchschlag und das Durchgegangene durch ein grobes Haarsieb, das Durchgesiebte noch durch ein feines Zuckersieb, wodurch man Staub- und zwei Gattungen Streuzucker erhält. Einfacher geschieht es durch eine Zuckertrommel mit Einsätzen. Um Streuzucker zu färben, gibt man ihn auf einen Teller und mit einem Pinsel von den Kochfarben darauf, worauf man ihn mit der Hand gleichmäßig mischt, dann schüttet man ihn auf Papier und läſst ihn trocknen. Will man ihn recht licht, so mischt man die Farbe mit Wasser; soll er recht dunkel werden, so muſs man ihn nach dem Trocknen noch einmal färben. Gelb mit Safran, braun mit Kaffee-Essenz, roth mit Cochenille oder Alkermessaft, grün mit Spinattopfen.

Geruchzucker soll, wo öfters welcher gebraucht wird, immer vorgerichtet sein und läſst sich in fest verschlossenen Gläsern monatelang aufbewahren. Von Limonen und Pomeranzen erhält man ihn durch Reiben an der Schale, bis der Zucker davon gelb geworden, worauf man das Gelbe davon herabschneidet und dieses, wenn es frisch gebraucht wird, leicht zerdrückt und wenn es aufbewahrt trocken ist, im Mörser verreibt. Mit Pomeranzenblüten wird der Zucker gestoßen, nachdem man diese auf Papier an einem warmen Ort getrocknet hat. Zu einer Kaffeeschale voll frischer Blüten kann man 10 Deka Zucker nehmen. Rosenzucker macht man von 10 Tropfen Rosenöl auf 5 Deka Zucker gegeben. Von Vanille schneidet man fein herab, zerreibt sie im Mörser und stoßt noch etwas Zucker damit, bis sie recht fein ist, worauf man sie siebt und das Zurückbleibende wieder mit Zucker im Mörser fein stoßt.

Gebrannten Zucker (Caramel) bereitet man, indem man gestoßenen Zucker in einer Messingpfanne zergehen läſst, bis er gelb wird und schäumt, worauf man etwas kaltes Wasser dazu gibt und ihn aufkochen läſst. Dunkler gebrannt, wird er zu braunen Saucen gebraucht.

Vom Sieden des Zuckers zum Einsieden der Früchte zu klaren Sulzen, zum Verzuckern u. s. w. Man gibt auf $^1/_2$ Kilo von feinem, vorzüglich von dem nicht so harten Würfelzucker, 3 Deciliter Wasser und läſst ihn stehen, bis es sich aufgelöst hat. Dann schlägt man 1 Eiklar zu Schnee, mischt diesen zum Zucker und rührt ihn um, bis er warm ist, dann aber während des Kochens gar nicht mehr. Man kocht den Zucker im Einsiedebecken oder dgl. anfangs auf jäher Hitze und gießt, wenn er aufsteigt, ein paar Esslöffel voll kalten Wassers hinein, wo er am stärksten aufwallt, zieht ihn vom Feuer und nimmt den Schaum ab, worauf man ihn wieder kochen läſst. So schreckt man ihn zwei- oder dreimal ab, nimmt den Schaum weg und gibt nun 1 Löffel voll reinen,

scharfen Essig oder Limoniensaft dazu, welcher noch das letzte Unreine heraustreibt. Was sich an der Seitenwand des Geschirres vom Schaume anlegt, wäscht man mit einem in heißes Wasser getauchten Schwamme ab, damit es sich nicht mehr in den Zucker hineinkochen kann. So gereinigt, heißt der Zucker geläutert und wird für Sulzen u. s. w. durch eine in heißes Wasser getauchte, aufgespannte Serviette geseiht. Zu den verschiedenen Graden für mancherlei Gebrauch kocht man ihn, wie folgt: Wenn man nach einer Weile Fortkochen den Schaumlöffel hineintaucht, wieder heraushebt und ablaufen läßt, werden sich dann lappenförmige Tropfen ablösen; nun hat der Zucker den ersten Grad, den Breitlauf (auch Lappen genannt) erreicht. Kocht er noch weiter und man hebt den eingetauchten Löffel auf, so wird sich an einem Faden eine Perle bilden, welche in den Zucker fällt, während der Faden sich an den Löffel zurückzieht, das ist der zweite Grad oder Perle. Taucht man nach einigen Augenblicken wieder den Löffel in den Zucker und berührt ihn mit dem Finger, so wird, wenn man den Daumen leicht an diesen legt, dann entfernt, sich zwischen beiden Fingern ein Faden ziehen, dies ist der dritte Grad, der Faden oder das Spinnen, auf welche Weise der Zucker sehr oft verwendet wird.

Will man jedoch etwas mit Zuckerfäden umspinnen, so muss man ihn noch länger kochen lassen bis zum sechsten Grad, gibt davon einige Tropfen auf eine mit Mandelöl bestrichene Form und zieht von diesen einen Faden, den man um dieselbe fortspinnt, und immer wieder vom Zucker dazu nimmt, den man nicht erkalten läßt.

Bei weiterem Kochen, wobei das Feuer immer gleich bleiben muss und das Gefäß an der Seitenwand öfters mit dem Schwamme zu waschen ist, probiert man wieder mit Eintauchen des Löffels, läßt ihn etwas ablaufen und bläst in die innere Seite desselben, wonach sich auf der äußeren Seite kleine Bläschen zeigen; das ist der Flug oder die kleine Blase genannt, der vierte Grad. Nach 2 bis 3 Minuten hebt man wieder den Schaumlöffel auf und bläst wieder hinein; nun werden sich größere Blasen bilden oder abfliegen. Dies ist der starke Flug oder die große Blase als fünfter Grad.

Ist der Zucker auf diesem Punkte, so wird der Schaumlöffel ganz weggenommen und ein kleines Holzstäbchen in recht kaltem Wasser hingestellt, welches man nach einer Weile aus dem Wasser nimmt, abschwenkt aber nicht wischt, centimetertief in den Zucker taucht und schnell wieder in das Wasser zurück. Dann probiert man, ob der Zucker sich zerbeißen läßt, ohne an den Zähnen zu hängen und beim Abziehen vom Hölzchen

krachend bricht; dies ist der sechste Grad, der Bruch genannt. Es versteht sich von selbst, dass man öfters probieren muss. Noch länger gekocht wird er sehr dunkel und Zuckerfarbe (Caramel) genannt.

## Über das Vorrichten von Südfrüchten.

Mandeln und Haselnüsse werden meistens geschält verwendet, daher bei den Speisen nur angegeben ist, wenn sie ungeschält zu nehmen sind. Wenn man sie mit der Schale gebraucht, werden sie nur mit kaltem Wasser gewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet. Um ihnen die braune Haut abzuziehen, kann man sie 24 Stunden in kaltes Wasser legen, gewöhnlich gibt man sie in heißes und läßt sie nur solange darin, bis man sie schälen kann. Dann wäscht und trocknet man sie ab. Zum Stoßen[1]) muss man immer etwas beimischen, damit sie nicht ölig werden, einige Tropfen von zur betreffenden Speise Geeignetem, als: Milch, Eiklar, Wasser, Pomeranzensaft oder gestoßenen Zucker. Wenn man sie mit dem Wiegemesser fein schneidet, siebt man sie durch den Durchschlag oder besser durch ein recht grobes Sieb. Die oben zurückbleibenden werden wieder geschnitten und gesiebt. Durch Reiben auf einer Mandelmühle zerkleinert man sie nicht nur schneller, sondern auch gleichmäßiger und lockerer, als durch Schneiden und Stoßen. Für kleine Mengen reibt man sie deshalb auch in Ermanglung einer Mühle auf einem Muscatnuss-Reibeisen. Gestiftelt schneiden heißt jede abgezogene Mandel nach der Länge mit einem scharfen Messer in mehrere Stücke (Stifte) schneiden: blätterig schneiden, wenn man sie nach der Breite dünn schneidet. Geröstet werden sie, indem man die abgezogenen Mandeln im ganzen oder gestiftelt meistens mit Zucker in eine Messingpfanne gibt und auf dem Feuer rührt, bis sie gelblich sind. Halbiert werden sie leicht, wenn man die Mandeln mehrere Stunden in kaltem Wasser liegen läßt, dann geschält mit einem Messer auseinander nimmt. Haselnüsse werden zum Schälen in einer Pfanne geröstet oder in heißes Wasser oder 24 Stunden in kaltes Wasser gegeben. Nüsse werden, solange sie milchig sind, mit einem feinen Messer geschält, getrocknet gibt man sie wie Mandeln in Wasser, um das gelbe Häutchen abziehen zu können. Um das angegebene Gewicht geschälter Haselnüsse oder Nüsse zu erhalten, muss man ungefähr das dreifache Gewicht mit den Schalen nehmen. Pignolen werden gewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet. Wenn man sie zum Zieren von Compots will aufspringen machen, legt man sie in heißes Wasser. Pistazien das braune Häut-

---

[1]) Wo viele Mandeln gestoßen werden, hat man dazu Steinmörser mit Stößeln von Birnholz als die geeignetsten.

chen abzulösen, gibt man sie in heißes, dann in kaltes Wasser. Rosinen und Weinbeerln (Korinthen) werden gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet und ausgesucht. Die großen Rosinen, auch Zibeben genannt, schneidet man dann auseinander, um die Kerne herauszunehmen. Verzuckerte Cedernspalten, gewöhnlich Citronat genannt, schneidet man dünnblätterig, dann länglich oder mit dem Wiegemesser fein oder, wenn es zum Auslegen gehört, zu gleichen Formen wie Blätter oder dgl. Pomeranzenzelteln (Arancini) werden meistens fein geschnitten.

## Beimischung von Geruch und Geschmack.

Zu Crêmes und anderen süßen Speisen mischt man meist den Geruch dem Obers bei und zwar zu 3 bis 4 Deciliter (1 Seidel) folgende Quantität: Von Vanille schneidet man fingerbreit von der Schote fein herab, gibt es in das siedende Obers, läßt es zugedeckt auskühlen und seiht es, oder mischt Vanillezucker bei. Von Zimmt kocht man ein längeres Stück. Von frisch gebranntem Kaffee gibt man 7 Deka in das heiße Obers und seiht dieses ausgekühlt, oder man mischt stark bereiteten schwarzen Kaffee zu Obers. Chocolate gibt man 7 Deka gerieben in eine Messingpfanne mit wenig Wasser, verrührt sie auf dem Feuer recht fein und mischt nach und nach das Obers dazu. Thee gibt man 5 Gramm in das Obers und seiht es erkaltet. Gebrannten Zucker (Caramel, Seite 46) kocht man mit Obers auf. Von Limonen und Pomeranzen mischt man den mit Zucker abgeriebenen Geruch bei. Von frischer Ananas stoßt man etwas und gibt es in das Obers und seiht es oder kocht mit diesen den Geruch aus den Schalen oder mischt von eingesottenen den Saft dazu. Mandeln oder Haselnüsse gibt man 7 Deka abgezogen und gestoßen in das Obers und schüttet es nach dem Auskühlen durch ein Sieb; ebenso mit Zucker geröstete Mandeln. Von Maraschino, Rum oder Arrack mischt man einige Löffelvoll zur fertigen Crême. Auch kann man zwei oder mehr zusammenpassende Gerüche geben, als: Vanille und gebrannten Zucker oder Pomeranzen und Rum und dgl.

## Bereitung von Chaudeau und Crême.

Man sprudelt die Dotter mit der gezuckerten Flüssigkeit (bei Chaudeau Wein oder Saft, bei Crême Obers), schüttet es in das Einsiedbecken oder in eine Messingpfanne und schlägt es über Feuer mit der Schneeruthe oder sprudelt es in einem engen, hohen Topfe, bis es fertig ist. Sobald es zu steigen beginnt, zieht man das Geschirr von der starken Hitze zurück und peitscht oder sprudelt fort, bis es dick und schaumig

geworden, worauf man es gleich servieren oder, wenn es kalt werden soll, das Geschirr in kaltes Wasser halten und während des Auskühlens fortschlagen oder sprudeln muss. Da Crême von Obers bereitet wird, so ist es, damit sie nicht gerinne (topfig oder käsig werde), sicherer, das Obers gekocht und geseiht zu verwenden, besonders, wenn man recht gutes nimmt. Sollte es trotz jäher Hitze und rechtzeitiger Entfernung vom Feuer geschehen, so mischt man rohe Dotter mit etwas kalter Flüssigkeit gesprudelt zur Crême, um sie zu binden.

Um Dotter zu ersparen, kann man etwas Mehl dazu nehmen, bei 3 bis 4 Deciliter einen Kaffeelöffel voll, welcher zwei Dotter ersetzt, sonst ist das Verhältnis zu je 2 Deciliter geistiger Flüssigkeit 1 Deciliter Dotter, bei Obers weniger.

Wein-Schaum oder Chaudeau. Zu 3½ Deciliter gutem Wein nimmt man 14 Deka Zucker, nur aufgelöst oder damit gekocht und ausgekühlt, und 7 oder 8 Dotter.

Pomeranzen-Chaudeau oder Schaum. Zu 2 Deciliter Pomeranzensaft nimmt man 1 Deciliter Limonensaft, 1 Deciliter Wasser, mit 18 Deka Zucker aufgesotten, und 2 Deciliter voll Dotter.

Punsch-Chaudeau. Zu 2½ Deciliter ausgekühltem Holländer-Thee gibt man Saft von 1 Limone und 2 Pomeranzen, Zucker und Rum nach Geschmack und 8 Dotter.

Rum- oder Liqueur-Chaudeau. Man macht von leichtem Weine einen gewöhnlichen Chaudeau und mischt ein paar Löffel voll Rum oder beliebigen Liqueur dazu. Oder man nimmt zu 3½ Deciliter halb Maraschino-Liqueur und halb Pomeranzensaft, Zucker nach Geschmack und 8 Dotter.

Saft-Chaudeau. Für 3 Deciliter Saft von Erdbeeren, Himbeeren oder dgl., mit etwas Limonensaft gemischt, rührt man 15 Deka Zucker und 6 Dotter schaumig, dann den Saft dazu und schlägt es am Feuer, bis es steigt. Weichseln stoßt man vor dem Auspressen.

Rahmschaum (Crême) mit Vanille. 3½ Decililiter Obers, mit Vanille ausgesotten und ausgekühlt geseiht, sprudelt man mit 7 Deka Zucker und 6 Dottern oder 1 Kaffeelöffel Mehl und 4 Dottern auf jäher Hitze.

Caramel-Crême. 7 Deka Zucker, wie Seite 46 zu Caramel gekocht und ausgekühlt, sprudelt man mit 6 Dottern, 3½ Deciliter Obers und Zucker nach Geschmack zu Crême.

Kaffee-Crême. Von Obers mit Kaffeegeruch oder gutem, gemischten Kaffee mit genügend Zucker sprudelt man 3½ Deciliter mit 7 Dottern oder 1 Kaffeelöffel Mehl und 5 Dottern, bis es dick wird.

Chocolate-Crême. Man kocht 10 Deka Zucker mit etwas Wasser und rührt 40 Deka im Ofen erweichte Chocolate dazu und wenn sie recht glatt ist, 1/2 Liter kaltes Obers und 4 Dotter, worauf man es über Feuer schlägt, bis es dick ist.

Oder: 7 Deka mit 4 Deciliter Obers gekochte Chocolate sprudelt man ausgekühlt mit 7 Deka Zucker und 6 Dottern.

Für dunkle Crême kocht man 19 Deka Chocolate mit 4 Deciliter Wasser und sprudelt sie mit Zucker nach Geschmack und 5 Dottern.

Von entöltem Cacaomehl verrührt man 4 bis 6 Deka nach und nach mit 3 Deciliter Obers und kocht es auf. Ausgekühlt gibt man Zucker und 4 Dotter dazu und schlägt es über Feuer, bis es steigt.

Thee-Crême. Zu Aufguss von 1 Kaffeelöffel russischem Thee und 4 Deciliter Obers nimmt man 7 Deka Zucker, 6 Dotter und, wenn sie dick wird, etwas Rum oder Pomeranzen-Zucker.

Pomeranzen-Crême. Zu 3 1/2 Deciliter Obers, mit 6 Dottern und 7 Deka Zucker gesprudelt, gibt man 1 Löffel Pomeranzen-Zucker.

Ananas-Crême. Man nimmt zu 3 Deciliter Obers 6 Dotter, 6 Deka Zucker und etwas Saft von eingesottener Ananas.

Liqueur- und Rum-Crême. Zu Crême von 3 1/2 Deciliter Obers, 6 Dottern und 10 Deka Zucker mischt man 3 Löffel voll Liqueur oder 2 Löffel Rum oder Arrack.

Mandel- oder Haselnuss-Creme. 7 Deka nur abgezogene oder auch mit Zucker geröstete Mandeln oder Haselnüsse gibt man gestoßen in 3 1/2 Deciliter siedendes Obers. Erkaltet geseiht, sprudelt man dieses mit 5 Dottern und 7 Deka Zucker.

Für Crême zum Füllen von Backwerk nimmt man zu 2 Deciliter Obers 5 Dotter, 1 Kaffeelöffel Mehl, 10 Deka Zucker mit Geruch, 1 1/2 Deka Butter und mischt, wenn sie am Feuer gesprudelt ist, 5 Deka geröstete Mandeln dazu.

Russische Crême. Man rührt 6 Dotter und 3 Eier schwer gesiebten Zuckers mit Vanille eine Viertelstunde, dann kalten Schaum von 2 Deciliter Obers und zuletzt etwas Rum oder Liqueur dazu.

## Übergüsse und Saucen für Mehlspeisen.

Chaudeau und Crême, mit jedem der angegebenen Gerüche bereitet, kann man als Überguss verwenden. Auch macht man sie mit weniger Dottern dünner zu Puddings u. dgl. und setzt sie in einer Sauceschale bei. Wenn eine Crême als Sauce kalt zu einer Mehlspeise gegeben wird, mischt man etwas Oberschaum bei und setzt sie in Eis.

Schwarzer Chocolate-Überguss. 14 Deka geriebene Chocolate, 14 Deka gestoßenen Zucker und 4 Deciliter Wasser kocht man, nachdem es fein verrührt ist, dicklich ein und übergießt damit, wenn es etwas abgekühlt ist, das gestürzte Koch.

Caramel-Beguss. 20 Deka Zucker in Wasser getaucht, lässt man zergehen und kocht ihn dann, bis er sich am Ende bräunlich färbt, worauf man ihn gleich in ein anderes Geschirr schüttet oder in Wasser stellt, bis man damit die Oberfläche der gestürzten Mehlspeise übergießen kann.

Pomeranzen-Beguss oder Sauce. Saft von 2 Pomeranzen und 1 Limone, 10 Deka mit Wasser aufgelösten Zucker und Pomeranzengeruch lässt man aufsieden.

Punsch-Sauce. Man macht leichten Pomeranzen-Chaudeau (wie Seite 50) und mischt Rum nach Geschmack dazu.

Wein-Sauce. 1 Kaffelöffel voll Mehl, 2 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 3 Dotter und eine Prise Salz verrührt man in einem Glase voll Madeira oder anderem guten Wein, rührt es am Feuer und, wenn es heiß ist, noch eine Weile fort.

Weinbeeren-Sauce. Abgezupfte Beeren von süßen Trauben dünstet man eine halbe Stunde mit Zimmtrinde, Limonen- oder Pomeranzenschalen und Gewürznelken, lässt Zucker, dann etwas Kipfelbröſel in heißer Butter gelb werden, gibt den gekochten Saft dazu und streicht es aufgekocht durch ein Sieb.

Pfirsich-Sauce. Gezuckerten, weißen Wein und Pfirsichsalse oder passiertes, frisches Pfirsichmark kocht man mit einander auf.

Weichsel-Sauce. Rothen Wein kocht man mit Weichseln, Zucker und ein Stückchen Zimmt und passiert es.

Marillen-Sauce. Man lässt 2 Löffelvoll Marillensalse mit dem Safte von 2 Pomeranzen oder weißem Wein und etwas Zucker aufsieden und gibt es in einer Sauceschale zur Mehlspeise.

Salsen-Beguss. Salse von Marillen, Himbeeren oder Ribiseln wird mit etwas Wasser aufgekocht.

Obstsaft. Eingesottenen Obstsaft gibt man um das gestürzte Koch, oder in einer Schale dazu. Frisch ausgepressten Saft von Erdbeeren, Ribiseln u. dgl. rührt man recht gut mit gleich schwer gestoßenem Zucker ohne Kochen, damit er Farbe und Geschmack behält.

Obstschaum. 2 Klar schlägt man zu festem Schnee und macht zugleich Saft von Dunstobst mit Zucker siedend, schüttet davon nach und nach soviel zum Schnee, dass er Farbe und Geschmack bekommt, aber noch dick bleibt und gibt ihn im Kranze um das Koch.

Oder man rührt den Schnee mit Zucker, dann 2 Deciliter Ribiselsaft dazu und auf der Glut wie Chaudeau.

Salsenschaum. 2 Löffel voll Himbeer-, Pfirsich- oder Marillen-Salse und ebensoviel Zucker rührt man recht schaumig, dann festen Schnee von 2 Eiklar oder Schaum von 2 Deciliter Obers dazu.

Weißer Vanilleschaum. Zu Schaum von 2 Deciliter Obers mischt man 5 Deka gestoßenen Zucker, zuletzt Vanillezucker, serviert ihn in einer Schale zur Mehlspeise und stellt sie bis dahin auf Eis.

Eierschaum mit Vanille-Liqueur. Man kocht 15 Deka in Wasser getauchten Zucker bis zum Spinnen (Seite 47) und gießt ihn heiß nach und nach zu festem Schnee von 3 Eiweiß bei beständigem Schlagen mit der Schneeruthe. Dann mischt man Vanille-Liqueur dazu, streicht ihn über ein gestürztes Koch, und stellt es einige Minuten in das Rohr.

## Schaum als Backwerkfülle.

Vanilleschaum, wie obigen für Mehlspeisen, füllt man in ausgehöhltes Backwerk.

Für Erdbeerschaum mischt man ausgepressten, rohen Saft zu obigem Schaum mit gesponnenem Zucker.

Für Erdbeerfülle gibt man 10 Deka passierte Erdbeeren und 16 Deka Staubzucker in das Einsiedbecken, hält dieses in heißes Wasser und schlägt mit der Schneeruthe einen dicken Schaum und während des Auskühlens fort.

Für Nuss- oder Haselnuss-Schaum schlägt man 3 Eiklar und 10 Deka Staubzucker im Einsiedbecken zu Schaum, während man dieses in heißes Wasser hält, dann fort, bis er erkaltet ist, worauf man 5 Deka mit Obers fein gestoßener Nüsse oder Haselnüsse dazu mischt.

## Kindskoch.

Man sprudelt 3 bis 5 Deka Mehl mit 1 Deciliter kalter Milch ab, kocht es unter beständigem Rühren in 4 Deciliter siedende Milch ein, rührt, bis es wieder siedet, und läßt es eine Viertelstunde ruhig kochen.

## Schmankerl.

Gestoßenen Zucker drückt man mit nussgroß Butter ab, rührt 2 Deciliter Mehl und nach und nach soviel kaltes Obers dazu, dass es dickflüssig ist, streicht es dünn auf das mit Butter bestrichene Blech und stellt es in das Rohr. Während des Backens bestreicht man die Kruste mit

Butter und nimmt das weiche Koch weg, wo es zu dick war. Sobald eine Stelle braun ist, wird sie abgeschnitten. Um von Schmankerl Düten zu drehen, biegt man viereckige Fleckchen heiß über ein gespitztes Holz.

## Frittaten, Pfannenkuchen, Omeletten.

Für Suppen und zum Auslegen einer Form rechnet man zu 2 Deciliter Milch 2 Eier, 1 Deciliter Mehl und ein wenig Salz, sprudelt es recht gut ab und bäckt sehr dünne Flecken. Für Pfannenkuchen und Omeletten als Mehlspeise nimmt man 3 bis 5 Eier zu 3½ Deciliter Obers, 7 Deka Mehl, 3 Deka Zucker, etwas Salz, schlägt die Klar zu Schnee und bäckt sie dicker. Zum Backen gibt man von ersteren nur soviel in die heiße, mit 1 Löffel Rindschmalz befeuchtete, flache Pfanne, daſs diese, indem man sie dreht, gleichmäßig dünn bedeckt wird. Sollte man zuviel Teig gegeben haben, so schüttet man ihn wieder zurück. Nun hält man die Pfanne über mäßiges Feuer, bis der Flecken unten braun geworden ist, worauf man ihn mit dem Schmarnschäuferl in die Höhe hebt, mit der rohen Seite in die Pfanne stürzt und etwas Schmalz nachgibt, sowie auch jedesmal, ehe man neu eingießt.

## Brandteig.

In 3½ Deciliter Milch gibt man 5 Deka Butter oder 2 Deka Rindschmalz und läſst es aufsieden, dann schüttet man auf einmal 3½ Deciliter Mehl hinein, zieht die Pfanne zurück, rührt es ab und stellt sie wieder auf das Feuer und rührt solange fort, bis ein recht zarter, dicker Teig ist, der sich von Löffel und Pfanne löst, worauf man ihn gleich in ein anderes Geschirr schüttet, noch warm rührt oder stoßt und ausgekühlt die Eier nach und nach dazu gibt. Bei gutem Obers braucht man kein Fett zu nehmen. Man gibt einige Tropfen Brantwein oder Rum in den Teig, wodurch er beim Backen weniger Fett zieht und rescher wird. Ebenso macht man Brandteig von Wasser oder gezuckertem Weine anstatt Milch. Man nimmt meist zu obiger Quantität 3 ganze Eier und 4 Dotter oder 6 ganze Eier und legt sie vorher in laues Wasser.

## Backteige.

Schmarnteig. Man sprudelt 3 Deciliter Mehl, 4 Dotter, etwas Salz, Zucker, Limonengeruch mit ungefähr 4 Deciliter Obers zu einem dickflüssigen Teige ab und gibt noch den Schnee der 4 Klar dazu.

Weinteig. 3½ Deciliter feines Mehl sprudelt man mit ebensoviel gutem weißen Weine glatt ab, taucht vom Obste ein und fängt gleich an zu backen. Er wird so rescher, als wenn man Schnee dazu gibt.

Mit Ei. Man sprudelt 3½ Deciliter kalten Wein mit 3 Deciliter Mehl, 2 ganzen Eiern, 1 Löffel Rindschmalz oder feinem Öle, 1 Löffel Zucker, etwas Salz (bei rothem Wein auch Zimmt) recht gut ab.

Bierteig. Man sprudelt 14 Deka Mehl mit ungefähr 2 Deciliter Bier, 1 Esslöffel Öl oder zerlassenem Rindschmalze, Salz und Pfeffer ab, gibt Schnee von 2 Klar dazu und fängt gleich an zu backen.

## Teige zu Suppen und Mehlspeisen.

Farferlteig. Man gibt 4 Deciliter Mehl in eine Schüssel und klopft 2 Eier, einige Löffel kaltes Wasser und Salz in einem Töpfchen mit einer zweispitziger Gabel ab, dann schüttet man es nach und nach in das Mehl, wobei man es schnell mit der Gabel verrührt, bis das ganze Mehl bröselig und kleinbröckelich geworden ist.

Gerstelteig. Das Mehl (3 Deciliter) wird auf das Nudelbrett geschüttet und etwas gesalzen. Dann macht man in der Mitte eine Grube, gibt in diese 1 Ei und etwas Wasser und mischt mit einem Messer das Mehl dazu, bis der Teig so fest ist, dass man ihn mit der Hand kneten kann, worauf man ihn recht abarbeitet und soviel Mehl dazu knetet, als er aufnimmt, indem man damit das Brett bestreut. Dann reibt man den Teig auf dem Reibeisen, streut das Geriebene auf dem Brette auseinander und läſst es etwas trocknen, ehe man es einkocht.

Nudelteig wird etwas weicher gemacht, daher nimmt man auch für Nudeln zum Abschmalzen und für Schlickkrapfeln Wasser zum Ei. Zu feinen Nudeln für Suppen oder Milchspeisen nimmt man nur Dotter. Man formt kleine Laibchen daraus, die man zudeckt und nach einander austreibt, dabei Brett und Rollholz mit Mehl bestreut, damit er nicht anklebt. Für die Suppe soll man die Flecken so fein als möglich austreiben, zum Abschmalzen und Ausdünsten aber stark messerrückendick. Man läſst die Flecken auf einem Tuche eine Weile liegen, damit sie beim Schneiden nicht zusammenkleben. Für feine Nudeln rollt man einen Flecken, nachdem man ihn entzwei geschnitten, zusammen, und schneidet mit sehr scharfem Messer so dünn als möglich herab, dass lange, feine Fäden daraus werden. Zum Abschmalzen schneidet man den Teig zu vierfingerbreiten Streifen, legt diese aufeinander und schneidet sie zu zwei- bis dreimesserrückenbreiten, kurzen Nudeln.

Strudelteig. Man nimmt 3½ Deciliter feines Mehl auf das Brett und sprudelt 1 Ei oder nur 1 Eiweiß und etwas Salz mit lauwarmem, aber nicht gesottenem Wasser ab, dass beim Mischen ein weicher Teig wird, der sich anfangs an Hand und Brett klebt. Wenn er sich

zu lösen beginnt, gibt man ihn auf eine bemehlte Stelle, reinigt die Hände, bemehlt sie öfters und arbeitet ihn ab, bis er Blasen bekommt, worauf man ihn mit lauem Wasser bestreicht und eine Schüssel darüber stürzt, und zwar, wenn der Teig weich ist, eine kalte, wenn er fest ist, eine erwärmte und läßt ihn 1/2 Stunde rasten. Zum Ausziehen des Teiges wird ein Tuch über einen Tisch gebreitet, mit Mehl bestaubt, der Teig etwas ausgetrieben, darauf gelegt und rund herum mit beiden Händen ausgezogen, bis er ganz durchsichtig wird. Wenn nur eine Person ihn auszieht, legt man im Anfange das Rollholz darauf, damit er gehalten wird. Den dick bleibenden Rand schneidet man weg. Können sich zwei Personen damit beschäftigen, so fahren beide mit der äußeren Seite der bemehlten Hände unter den etwas ausgetriebenen Teig und ziehen ihn auf diese Weise immer größer, bis er in der Mitte fein genug ist, worauf man ihn auf das Tuch niederläßt und den Rand mit den Fingern fein auszieht. Ist der Teig mit der Fülle bestrichen, so wird das Tuch auf einer Seite mit beiden Händen langsam in die Höhe gehoben, damit er sich zusammenrollt, worauf man ihn meist schneckenförmig dreht.

Zum Backen oder Dunstsieden gibt man den zusammengedrehten Strudel in eine mit Butter oder Rindschmalz ausgestrichene Casserolle. Zum Sieden schneidet man den Strudel meistens vorher in drei- bis vierfingerbreite Stücke ab, an welcher Stelle man vorher mit einem bemehlten Kochlöffelstiel Eindrücke gemacht hat, damit die Fülle nicht ausfließe, doch kann man sie auch schneckenförmig gedreht in einer Casserolle sieden und nachher schneiden.

Nr. II. Teig mit Fett. Für Strudel, welche gebacken werden, gibt man nußgroß Rindschmalz oder mehr Butter in den Teig.

Nr. III. Mit Milch. In 3 Deciliter lauwarme Milch gibt man 3 Deka Butter und macht damit gesalzenes Mehl zu einem nicht sehr weichen Teig, den man mit einem Tuche bedeckt 1/2 Stunde rasten läßt.

Oder: Man nimmt auch 1 Dotter dazu.

## Mürbe Teige zu schmalzgebackenen Speisen.

Nr. I. 15 Deka Mehl, etwas Salz und 3 Deka Butter gibt man auf das Brett, schneidet die Butter blätterig, mischt sie mit dem Mehle, zerdrückt sie mit dem Rollholze und zerbröselt sie mit den Händen, worauf man mit 2 Dottern, etwas Obers und Wein einen Teig zusammenmacht und diesen dünn austreibt.

Nr. II. Man nimmt zu 15 Deka Mehl 3 1/2 Deka Butter, 3 Dotter, Salz und sauren Rahm; wenn man ihn resch haben will, auch 1 Löffel

Wein. Wenn der Teig zusammengemacht ist, wird er ausgetrieben, zusammengelegt und zugedeckt. Nach $^1/_2$ Stunde Rasten an einem kühlen Orte treibt man ihn aus, legt ihn wieder zusammen, und wenn er abermals gerastet hat, wird er weiter verwendet.

Oder: Man sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm, 2 Löffel Wein, 6 Dotter und etwas Salz ab, mischt es mit dem Messer auf dem Brette zu Mehl, knetet den zarten Teig, bis er Blasen bekommt, läſst ihn $^1/_4$ Stunde rasten und treibt ihn messerrückendick aus für Rosen, Polsterzipfel u. s. w.

Nr. III. Von 10 Deka Mehl, 5 Dottern, Salz und Wasser oder auch Limonensaft macht man einen weichen, zarten Teig, den man $^1/_2$ Stunde rasten läſst, dann dünn austreibt für Schneeballen u. dgl.

## Teige zu Pasteten und Kuchen.

Mürbe und Bröselteige müssen schnell und womöglich an einem kühlen Orte gemacht werden, damit die Butter sich nicht erweiche. Sie wird auf das Mehl gelegt, zerschnitten und gemischt, mit dem Rollholze dünnblätterig gerollt und durch Reiben zwischen den Händen zerbröselt. Dann mischt man die übrigen Bestandtheile mit dem Messer dazu und knetet sie nur sehr wenig ab.

Diese Teige muſs man, wenn sie ungefüllt gebacken werden, mit einer Gabel durchstechen, damit sie nicht blasig werden.

Mürber Teig. Nr. I. Man bröselt 17 bis 20 Deka Butter mit 28 Deka Mehl wie oben ab, macht mit 2 oder 3 Dottern, Salz und etwas Obers oder kaltem Wasser den Teig leicht zusammen, läſst ihn, in ein Tuch geschlagen, an einem kalten Orte 1 Stunde rasten, im Sommer in einem Keller oder auf Eis, und verwendet ihn zum Auslegen der Formen. Bei süßen Kuchen gibt man etwas Zucker oder auch 1 Löffel Rum dazu.

Nr. II. 21 Deka Butter, mit 28 Deka Mehl abgebröselt, macht man mit 2 Dottern, Salz, ein Esslöffel Wein oder Limonensaft und saurem Rahme zu Teig, rollt diesen mehrmals aus und schlägt ihn wieder zusammen und läſst ihn dann 1 Stunde rasten.

Bröselteig Nr. I. Man bröselt 14 Deka Butter mit 21 Deka Mehl wie oben ab, mischt 7 Deka Zucker mit Limonenschalen und etwas Salz dazu und macht mit 1 oder 2 Dottern schnell den Teig zusammen, welchen man wenig knetet, gleich austreibt und verwendet oder zugedeckt $^1/_2$ Stunde an einem kühlen Orte rasten läſst.

Ebenso von 14 Deka Butter, 28 Deka Mehl, 14 Deka Zucker und 4 Dottern oder 14 Deka Butter, 14 Deka Mehl, 1 Dotter und 2 Löffel Wasser.

Nr. II. Man macht den Teig wie den vorigen von 14 Deka Butter, 14 Deka Mehl, 7 Deka Zucker, 7 Deka Mandeln, beliebigem Geruch, etwas Salz und 2 Dottern.

Nr. III. 14 Deka Butter, 14 Deka Zucker und 28 Deka Mehl, abgebröselt, macht man mit Saft und Schalen einer Limone und 4 Dottern schnell zusammen.

Nr. IV. Mit hartgesottenen Dottern. Man zerdrückt 2 hartgesottene Dotter mit dem Rollholze, mischt 7 Deka Zucker und 14 Deka Mehl dazu und bröselt 14 Deka Butter damit ab, dann gibt man eine Messerspitze Salz, 1 frischen Dotter, 1 Löffel Limonensaft und 1 Löffel sauren Rahm dazu.

Ebenso von 14 Deka Butter, 28 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, 3 Deka süßen und einigen bitteren Mandeln, 3 hartgesottenen und 2 frischen Dottern und etwas kaltem Wasser.

Oder: Man nimmt zu 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 5 Deka Zucker, Limonenschalen, 2 hartgesottene und 2 frische Dotter, 1 Löffel Rum und treibt den Teig gleich aus.

Nr. V. Zu 21 Deka Mehl nimmt man 14 Deka Butter, 14 Deka Zucker mit Vanille, 7 Deka Mandeln und 4 hartgesottene Dotter.

Nr. VI. Für Bröselteig ohne Eier nimmt man zu 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 7 Deka Mandeln und von 1 Limone Saft und Schalen. Oder: Zu 14 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 7 Deka Zucker und 7 Deka Mandeln.

## Butter- oder Blätterteige.

Blätterteig Nr. I mit Wasser. Zum Gelingen eines Butterteiges ist es nothwendig, dass man feines, trockenes Mehl und feste, fette, süße Butter nehme, und dass man den Teig an einem kühlen Orte (im Keller) bereitet oder auf Eis gelegt rasten lässt.[1]) Man knetet zuerst die Butter (1/2 Kilo) auf dem Brette mit beiden Händen eine Weile durch, formt sie zu einem Vierecke in der Dicke eines Daumens und legt sie (im Sommer schon einige Stunden früher) in sehr kaltes Wasser oder zwischen Papier und Casserolldeckeln oder Tellern auf Eis. Dann nimmt man 1/2 Kilo Mehl auf das Brett, macht eine Grube in die Mitte, gibt in diese 3 1/2 Deka Butter, 1 Ei, 1 Dotter, 1/4 Liter kalten Wassers, den Saft 1/2 Limone und schwach 1/2 Kaffeelöffel Salz, mischt es mit dem Messer zum Mehle und knetet dann den Teig 1/4 Stunde tüchtig durch, wobei einige Anstrengung erforderlich ist. Wenn die Butter sehr

[1]) Daher Personen, welche heiße Hände haben, Butterteig nicht gelingt.

fett ist, muss man auch den Teig fester machen, als wenn sie nicht fest ist. Nachdem der Teig recht zart geworden ist und unter der Hand schnalzt, gibt man ihm die Gestalt eines Brotes und läßt ihn mit einem Tuche bedeckt $^{1}/_{4}$ Stunde rasten. Man treibt ihn dann zu einem Vierecke aus, legt die mit einem Tuche abgetrocknete Butter darauf, schlägt den Teig wie ein Briefcouvert darüber zusammen und klopft ihn mit dem Rollholze etwas breit, damit keine Luft darin bleibt und die Butter gleich vertheilt ist. Dann treibt man den Teig behutsam vor sich hin, nach einer Richtung, zur Größe von $1^{1}/_{2}$ Bogen Papier aus, wobei man Brett und Rollholz nur wenig stauben darf und kehrt das Mehl mit einem feinen Handbesen von der Oberfläche des Teiges ab, schlägt ihn von beiden Seiten über, und zwar von rechts nach oben, von links nach unten, wodurch er dreifach übereinander zu liegen kommt, und läßt den Teig nun an einem kühlen Orte rasten. Nach $^{1}/_{4}$ Stunde legt man ihn wieder auf das bemehlte Brett, mit der offenen Seite gegen rechts und links und treibt ihn vor sich so dünn als möglich aus, ohne dass er reißt, da die Butter nicht durchschlagen darf. Das Austreiben muss jedoch mehr darauf klopfend als rollend, behutsam aber rasch geschehen, damit der Teig nicht trocken wird. Er wird dann zum Rastenlassen wieder dreifach zusammengeschlagen, was man noch viermal wiederholen muss. Zuletzt läßt man ihn eingeschlagen länger rasten und, wenn er doch etwas weich geworden sein sollte, auf Eis oder über Nacht im Keller. In diesem Falle läßt man ihn dann vormittags nach einmaligem Austreiben nochmals rasten, ehe man ihn zum Backen beendet. Auf diese Weise kann man Blätterteig auch wegen Zeitersparnis abends beginnen und vormittags vollenden.

Zur Verwendung treibt man den Teig dann nach Bedarf kleinfingerdick oder etwas dünner aus. Wenn er auf dem Bleche gebacken wird, belegt man dieses mit mehrfachem Papier oder taucht es in kaltes Wasser, bestreicht es aber nicht mit Fett. Die Oberfläche muss mit Ei bestrichen werden, welches man vorher mit etwas Salz und für süßes Backwerk mit Zucker abschlägt. Man bestreicht sie mit einem Pinsel oder Hühnerfedern sehr vorsichtig, damit nichts über den Rand des Teiges herabfließt, weil dies das gleichmäßige Aufsteigen beim Backen verhindert. Blätterteig erfordert gleich anfangs starke Hitze, da er sonst nicht steigt; die untere braune Kruste bei kleinen Stücken kann man dann wegnehmen; er ist ausgebacken, wenn er zu schäumen aufhört.

Blätterteig Nr. II mit saurem Rahm. Von $^{1}/_{2}$ Kilo Mehl nimmt man den vierten Theil weg und knetet diesen unter $^{1}/_{2}$ Kilo Butter. Vom übrigen Mehl macht man mit 3 Dottern, fast 2 Deciliter mildem

sauren Rahm, 4 Löffel Wein und etwas Salz den Teig und schlägt nach dem Rasten beider Theile die Butter wie beim vorigen ein und treibt ihn ebenso aus.

Auf englische Art. In den dritten Theil von 50 Deka Mehl schneidet man 50 Deka Butter, mischt sie damit, rollt sie dünnblätterig und stellt sie an einen kalten Ort, während man das übrige Mehl mit 2 Dottern, 1 Ei, 2 Löffel Rahm, 2 Löffel Wein, 2 Löffel Limonensaft, etwas Wasser und Salz zu Teig knetet. Man treibt diesen dann aus, streut die Butter darauf, rollt ihn zusammen und behandelt ihn weiter wie Blätterteig Nr. I.

Nr. III. Mit Obers, auf französische Art schnell gemachter guter Blätterteig. Von 50 Deka Mehl knetet man die Hälfte mit 50 Deka Butter ab, und macht die andere Hälfte mit 3 Dottern, 3 Löffel Wein, oder 2 Löffel Rum, dem nöthigen Salz und sehr gutem rohen, kalten Obers zu einem geschmeidigen Teig, welchen man, wenn er recht gut geknetet und zart ist, austreibt, um die Butter einzuschlagen. Man treibt ihn dann abwechselnd mit Zusammenschlagen ohne Rastenlassen fünfmal aus, worauf man ihn gleich verwendet und bäckt.

## Auslegen von Formen, Teigkrusten und Pasteten.

Auslegen mit Früchten. Wenn man eine glatte Form mit eingesottenen Früchten, Citronat, Mandeln u. s. w. auslegen will, so gibt man am Boden des ausgeschmierten Models ein nach der Form geschnittenes Blatt Papier, bestreicht es ebenfalls mit Butter, legt die Gegenstände zierlich sternartig u. dgl. darauf, füllt das Koch löffelweise vorsichtig ein und hebt nach dem Kochen und Stürzen das Papier langsam ab.

Ausfüttern einer Form mit Frittaten. Man bäckt diese dazu nur auf einer Seite, gibt sie erkaltet mit der ungebackenen an das gut mit Fett ausgestrichene Geschirr etwas übereinander gelegt und eine ebensolche beim Zudecken mit der ungebackenen Seite gegen oben.

Mit Gitter von mürbem Teige. (Nr. I, Seite 57.) Eine glatte Form streicht man wenig mit Butter aus, schneidet den messerrückendick ausgetriebenen Teig zu fingerbreiten Streifen, legt sie zuerst nur nach einer Seite mit gleich breiten Zwischenräumen, dann über quer und vertheilt sie an der Seitenwand aufwärts in gleicher Entfernung.

Mit Teig ausgelegt. Von mürbem, Brösel- oder Butterteig schneidet man einen Streifen von der Höhe und dem Umfange des Models, rollt ihn über sich selbst zusammen, dann im Model auf, wobei man ihn

gleichmäßig an die Seitenwand andrückt und klebt dann die Enden mit Ei übereinander. Zum Boden gibt man nun eine Platte, genau nach der Größe desselben geschnitten und drückt sie rundherum an den Teig. Gewöhnlich wird die hineingefüllte Speise auch mit einem Blatte von Teig bedeckt. Will man die glatte Form vorher mit Teig verzieren, so legt man diese Stücke in die ausgestrichene Form mit einer Spicknadel oder dgl. ein, drückt sie an, bestreicht sie gegen innen mit Eiweiß und trachtet sie beim Einlegen des Teiges nicht zu verschieben. Zum Ausstechen macht man feinen Teig von etwas Mehl, Butter und 1 Dotter.

Auslegen kleiner Formen. Die ausgeschweiften runden oder ovalen kleinen Formen, sowie kleine Schüsselchen, legt man mit einem Stücke Teig aus und schneidet ihn oben dem Rande gleich ab.

Hohlausbacken. Das Auslegen großer und kleiner Formen geschieht auf die oben angegebene Art mit mürbem Teige oder Brösel- oder Butterteige, dann füttert man aber den inneren leeren Raum mit reinem Schreibpapier aus und füllt ihn mit kleinen Bohnen voll und bäckt den Teig bei mäßiger Hitze. Man nimmt dann die Füllung heraus und stellt die Form noch eine Weile in das Rohr, damit der Teig auch von innen Farbe bekommt. Die herausgestürzte Kruste kann man von außen mit Ei bestreichen und im Ofen trocknen lassen.

Auf die becherförmigen kleinen Formen werden über die Füllung meist Deckel aus Teig gemacht, auf die man in der Mitte einen Knopf von Teig drückt und sie mit Ei bestrichen bäckt. Nach dem Stürzen und Füllen solcher Becher wird dann der Deckel wieder darauf gegeben.

Krusten von mürbem oder Bröselteig. Die Teigplatten mit aufgebogenem Rande für Kuchen macht man von der Größe eines Tortenbleches oder eines großen Krapfenstechers und legt die Teigflecken über mehrfaches Papier auf das Blech. Für große Kuchen wird der Teigrand 2 bis 3 Ctm. hoch, für kleine halb so breit aufgebogen. Man umwindet den Rand zweimal mit einem ebenso hohen Streifen starken Papieres, welches man am Ende mit Mehlkleister festklebt. Inwendig gibt man das Papier und Bohnen wie bei den vorigen. Nachdem sie gebacken und ausgekühlt sind, nimmt man die Füllung heraus und stellt sie wieder in das heiße Rohr, bis sie inwendig Farbe bekommen haben.

Krusten von Butterteig für Kuchen und Pasteten. Man treibt den Teig dreimesserrückendick aus, schneidet nach einem Tortenbleche eine runde Platte, so groß der Kuchen werden soll, dann von dieser einen daumbreiten Reif herab und treibt die nun kleinere aus der Mitte genommene Platte zur vorigen Größe aus. Diese wird über mehrfaches

Papier auf das Blech gelegt, mit Ei bestrichen, worauf man den Reif vorsichtig darauf legt, etwas andrückt und auf der Oberfläche mit Ei bestreicht. Dann ritzt man mit der Messerspitze seitwärts den Rand in gleichmäßiger Entfernung von zwei Fingern ein, um das Aufsteigen des Teiges zu befördern und bäckt ihn bei starker Hitze.

Kleine Pastetchen werden auf obige Weise bereitet, indem man mit einem Krapfenstecher Blättchen aussticht, die Hälfte davon zu Ringen und diese auf erstere legt, nachdem sie mit Ei bestrichen sind.

Vol-au-vent-Pasteten. Zu diesen wird der Teig kleinfingerdick ausgerollt, rund geschnitten und über mehrfaches Papier auf das Backblech gelegt. Je nach der Größe der Platten macht man 1 bis 2 Daumen breit vom Rande einen halbfingertiefen Einschnitt, wodurch beim Backen der Deckel gebildet wird. Nun zeichnet man mit der Rückseite der Messerspitze in die Mitte eine Verzierung (sternartig oder dgl.), ritzt auch in die Oberfläche des Randes kleine Verzierungen, worauf man noch seitwärts in gleichen Zwischenräumen einschneidet, die Oberfläche leicht mit Ei bestreicht und es im mäßig heißen Ofen bäckt, wozu es ungefähr 3/4 Stunden braucht. Sobald die Oberfläche Farbe hat, muss man sie mit Papier bedecken, ohne das Blech herauszunehmen. Wenn Teig und Hitze recht ist, läuft die Pastete hoch auf. Nachdem man sie aus dem Ofen genommen hat, löst man das Eingeschnittene als Deckel ab, nimmt aus dem Innern den fetten weichen Teig mit einem Löffel weg, läßt die hohle Pastete im Ofen nachtrocknen, füllt sie und gibt den Deckel darüber.

Die kleinen vol-au-vent-Pastetchen sticht man vom halbfingerdick ausgetriebenen Teige aus, sticht die Blättchen mit einem kleineren Ausstecher halb durch, bestreicht die Oberfläche mit Ei und bäckt sie bei ziemlicher Hitze 10 Minuten, worauf man sie ausnimmt und füllt.

Kränze von Butterteig als Pasteten. Man sticht mit einem Krapfenstecher gleich große Blättchen aus, bestreicht sie mit Ei, legt sie kranzartig halb übereinander entweder auf dem Bleche über mehrfaches Papier oder eine mit Ei bestrichene Platte von Butterteig, bäckt sie und gibt dann braun gedünstetes Fleisch, Wildbret u. s. w. hinein.

Hohl ausgebackene Pasteten. Auf eine runde Platte von ziemlich dünn ausgetriebenem mürben oder Butterteige gibt man halbkugelförmig zusammengeballtes Papier, bestreicht den Rand herum mit Ei und deckt eine etwas größere Teigplatte darüber und vertheilt den Rand ohne Falten, bestreicht die ganze Oberfläche mit Ei, gibt auf den Rand einen Ring von Teig, welchen man um die kleinere Platte weggeschnitten hat und bestreicht auch diesen mit Ei. Die Mitte ziert man mit aus-

gestochenem Teige oder solchen Streifen und schneidet den Rand ein, damit er aufsteigen kann. Nach dem Backen wird der Deckel ausgeschnitten, das Papier herausgenommen, Fleisch hineingegeben und mit dem Deckel geschlossen.

## Bereitung von Hefen= und Germteig.

Abgeschlagener Hefenteig. Von besonderer Wichtigkeit ist die Feinheit und Trockenheit des Mehles, sowie süße, fette Butter oder gutes Rindschmalz. Auf 1/2 bis zu 1 Liter Mehl rechnet man 2 Deka gute Preishefe[1]) oder 1 Löffel voll Biergerm, wenn sie kräftig ist, sonst mehr.[2]) Von der ungleichen Quantität der Eier und des Fettes hängt die verschiedene Feinheit des Teiges ab, da man von einem Ei bis zu 5 Dottern und von 3 bis 10 Deka Butter oder Schmalz dazu nehmen kann. Die Quantität der Milch läßt sich nicht genau angeben, da sie von der Trockenheit des Mehles abhängt. Alles, was zum Teige genommen wird, soll lauwarm sein, daher man das Mehl vorher auf einen Ofen oder dgl. stellt. Man löst die Hefe mit lauer Milch auf, mischt sie mit einem Theile des Mehles zu einem Brei und stellt sie seitwärts auf den Herd, bis sie geht (in die Höhe steigt). Indessen siebt man das übrige Mehl in eine tiefe gewärmte Schüssel, salzt es ein wenig, sprudelt die Dotter ab, läßt das Fett zergehen und gibt beides nebst der gegangenen Hefe (Dampfl genannt) und der noch nöthigen Milch in das Mehl und mischt es mit einem großen Kochlöffel zu einem ziemlich weichen Teig; da man später nichts Flüssiges nachfüllen soll, lieber etwas Mehl, wenn er zu weich wäre. Nun schlägt man den Teig recht gut ab, nämlich: man drückt etwas von dem Teige mit der Rückseite des Kochlöffels an die Seitenwand der auf den Schoß genommenen oder nahe vor sich auf den Tisch gestellten Schüssel und faßt bei jedem Schlage mit dem Löffel wieder etwas vom Teige und drückt ihn in der Schüssel gegen sich, bis man auf diese Weise den ganzen Teig auf seiner Seite hat, worauf man die Schüssel umdreht und ebenso verfährt, bis der Teig Blasen bekommt und sich vom Löffel abschält, wenn man diesen herauszieht. Dann wird der Teig zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt und mit einem gewärmten bemehlten Tuche bedeckt oder gleich in eine Form gegeben oder verwendet. Beim Gehen muss er um das Doppelte anwachsen, dass z. B. ein damit halb voll gemachtes Geschirr davon voll wird.

---

[1]) Von zuviel Hefe wird der Teig großlöcherig, daher gibt man bei manchem, den man recht fein will, noch weniger, doch muss er dafür länger gehen.

[2]) Man probiert sie, indem man sie mit lauer Milch und etwas Mehl mischt, und an einen warmen Ort stellt. Wenn sie bald Blasen macht, ist sie kräftig.

Wird Hefenteig ausgestochen, so ist es besser, man drückt ihn nur leicht am Rande herum mit der bemehlten Hand auseinander; denn vom Austreiben mit dem Rollholze wird er zu sehr niedergedrückt und klebt leicht an. Für schmalzgebackene Speisen gibt man etwas Rum oder Brantwein dazu, wodurch sie weniger fett werden.

Nach dem Backen aus dem Rohre genommen oder auch gestürzt, deckt man während des Auskühlens ein Tuch über den Hefenteig.

Abgetriebener Hefenteig. 14 Deka Butter oder 10 Deka Schmalz treibt man mit 4 Dottern und 4 Deka Zucker recht flaumig ab, dann rührt man 7 Deciliter Mehl, 1 Deciliter Obers und das gegangene Dampfl von 2 Deka Hefe zugleich dazu, schlägt es $1/4$ Stunde ab, mischt den Schnee von 2 Klar bei und läßt den Teig aufgehen.

Mürber Hefenteig. Man bröselt auf dem Nudelbrette 15 bis 20 Deka Butter mit 30 Deka trockenem, jedoch nicht erwärmtem Mehle wie für mürben Kuchenteig (Seite 57) ab und mischt etwas Salz, dann 2 bis 4 Dotter, 2 Deka Hefe mit 5 Löffel Obers aufgelöst und gegangen, 2 Löffel Zucker und 2 Löffel milden sauren Rahm oder gutes Obers mit einem Messer dazu. Dann wird der Teig mehr mit dem Rollholz als mit den Händen abgearbeitet, wie Butterteig ausgetrieben und zusammengelegt, doch erst zuletzt rasten gelassen, wozu man ihn mit einer lauwarmen Casserolle bedeckt. Dann wieder ausgetrieben und verwendet, läßt man ihn auf dem Bleche an einem warmen Orte gehen und bäckt ihn ziemlich warm.

Hefenbutterteig. Von 28 Deka Mehl und 2 Deka Hefe, mit gezuckertem Obers aufgelöst, macht man mit 4 Dottern, 3 Deka Butter, Salz, Muscatblüte, Limonenschalen und dem nöthigen Obers einen zarten Teig, welchen man wie Strudelteig abknetet, bis er Blasen hat, dann etwas aufgehen läßt.

Man treibt ihn dann aus und schlägt 25 Deka mit etwas Mehl abgeknetete kalte Butter ein, wie bei Butterteig und treibt ihn wie diesen dreimal aus und schlägt ihn zusammen, jedoch ohne ihn rasten zu lassen, dann wird er ausgetrieben verwendet und zum Aufgehen an einen mäßig warmen Ort gestellt, braucht aber länger als anderer Hefenteig.

Hefenbutterteig für Fleischgarnierung. Man macht einen Strudelteig von 4 Deciliter Mehl, 2 Deka Hefe, lauer Milch, etwas Salz und 1 großen Ei und läßt ihn warm bedeckt rasten. Nach $1/2$ Stunde wird er dünn ausgetrieben und ausgezogen, mit warmer Butter gleichmäßig bestrichen und zusammengerollt und lang aus auf das mit Butter bestrichene Blech gelegt, nach dem Aufgehen ohne Bestreichen gebacken und zu Stücken geschnitten um Wildbret oder Lungenbraten gegeben.

Kalt gestellter Hefenteig. In 2 Deciliter abgekochter lauer Milch löst man abends 10 Deka Butter auf, gibt 1 Deka aufgelöste Hefe, 2 Löffel Zucker (1 Löffel Rum) und 4 Dotter dazu, sprudelt es ab und mischt damit ungefähr ½ Liter etwas gesalzenes Mehl zu einem ziemlich weichen Teig, der vom Löffel dick abläuft. Man schlägt ihn gut ab (gibt für Gugelhupf gleich die Rosinen dazu) und stellt die Schüssel bedeckt in die kühle Speise. Am nächsten Morgen gibt man ihn in die ausgeschmierte Form, läßt ihn in der warmen Küche aufgehen und bäckt ihn ziemlich warm über eine Stunde.

Mittelst Natron und Weinstein anstatt Hefe aufgehender Teig. Man mengt 5 Gramm doppeltkohlensaures Natron und 10 Gramm Cremortartari [1]) zu je 24 Deka feinen Weizenmehles, schüttelt es durch ein Sieb und mischt davon die nöthige Menge zuletzt ganz leicht zu den übrigen bereits gesprudelten oder abgetriebenen ganz kalten Bestandtheilen eines Hefenteiges; doch darf kein Salz dazugegeben werden. Man beendet ihn schnell ohne längeres Rühren, als die genaue Beimischung des Mehles erfordert und stellt Blech oder Form sogleich in das heiße Rohr, da der Teig in der Hitze aufgeht.

## Fülle zu Hefen- und Butterteig.

Mandelfülle Nr. I. Man rührt 3 Dotter und 10 Deka Zucker (mit Limonen- oder Vanille-Geruch) und gibt 10 Deka gestoßene Mandeln und die Eiklar zu Schnee geschlagen dazu. Oder: Man nimmt 6 Dotter und 14 Deka Mandeln.

Nr. II. 6 Dotter und 14 Deka Zucker rührt man gut, gibt 9 Deka Mandeln, 5 Deka Brösel mit Wein befeuchtet und 2 Klar als Schnee dazu.

Oder: 3 Eier, 3 Dotter, 28 Deka Zucker, ebensoviel gestoßene Mandeln und 3 Deka Brösel mit Wein befeuchtet.

Nr. III. Man schlägt 4 Eier, 4 Dotter und 14 Deka Zucker; wenn es recht schaumig ist, mischt man Limonenschalen, 4 Deka Citronat, 4 Deka Pistazien und 14 Deka fein geschnittene Mandeln dazu.

Nr. IV. Man rührt 3 Eier mit 10 Deka Zucker und 10 Deka gestoßenen Mandeln und mischt 7 Deka Rosinen, 7 Deka Korinthen, Zimmt und Gewürznelken dazu.

Nr. V. 3 Dotter und 10 Deka Zucker rührt man gut, gibt 10 Deka Mandeln, davon 1 Deka bittere, und Geruchzucker, Korinthen

[1]) Beide, am reinsten in Apotheken zu erhalten, kann man stets in verschlossenen Gläsern, an einem trockenen Ort, für schnelle Bereitung von hefenteigartigen Kuchen, Gugelhupf u. s. w. in Vorath haben.

und Rosinen oder Citronat oder Pistazien und den Schnee von 3 Klar dazu.

Nr. VI. Man stoßt 7 Deka Mandeln mit einem Ei und rührt sie zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 4 Dottern und 7 Deka Zucker.

Haselnussfülle. Nr. I. Man treibt 20 Deka Butter mit 2 Dottern ab und verrührt damit 10 Deka Zucker mit Vanillegeruch, 2 Deka fein geschnittenes Citronat, 10 Deka Haselnüsse, fein geschnitten, 7 Deka Pistazien und einige Löffel voll sehr guten Wein.

Nr. II. 5 Deka Haselnüsse, mit etwas Eiklar gestoßen, rührt man mit 2 Eiern und 10 Deka Zucker.

Nr. III. Man kocht 14 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser, bis er dicklich wird, gibt 28 Deka fein geschnittene Haselnüsse und Vanille oder Limonenschalen, 4 Löffel Rum und 5 Deka Rosinen dazu.

Nussfülle. Nr. I. Man kocht 14 Deka Zucker mit 1 Deciliter Wasser, gibt 21 Deka fein gestoßene Nüsse, Zimmt und Limonen- oder Pomeranzenschalen oder Vanille dazu.

Nr. II. 2 Deciliter Honig[1]) lässt man bei fleißigem Rühren aufkochen, mischt nun fein geschnittene Nüsse dazu, dass es ganz dick wird, sowie Zimmt, Neugewürz, Gewürznelken, Pomeranzen- oder Limonenschalen, 1 Löffel Rum und soviel Wein, dass es sich streichen lässt.

Nr. III. Man brüht 40 Deka fein geschnittene Nüsse mit siedendem Obers ab und mischt 2 Deciliter Honig, 2 Löffel Rum und Gewürz dazu.

Mohnfülle. Nr. I. 4 Deciliter Mohn stoßt man fein oder reibt ihn in einer Kaffeemühle, mischt ihn mit siedendem Obers zu einem dicken Brei und gibt 2 Deciliter Honig, Zimmt und Limonenschalen dazu.

Nr. II. 14 Deka Zucker kocht man mit 1 Deciliter Wasser und gibt soviel Mohn dazu, dass es dicklich wird, dann würzt man es mit Zimmt, Limonenschalen, Gewürznelken und gibt etwas Obers dazu.

Nr. III. Man siedet 2 Deciliter Honig, mischt den Mohn und Gewürz dazu und wenn man es aufstreichen will, etwas Wein.

Nr. IV. 3 Dotter und 10 Deka Zucker rührt man, gibt 14 Deka fein geriebenen Mohn, 5 Deka geklärte Butter, 3 Esslöffel voll sehr gutes Obers, 7 Deka Korinthen, Zimmt, Vanille und den Schnee der 3 Klar dazu.

Zwetschkenfülle. Nr. I. Gedörrte Zwetschken kocht man, schneidet sie fein und dünstet sie mit Zucker, Zimmt, Limonenschalen, Neugewürz und dem Zwetschkensude auf.

---

[1]) Honig darf man für krampfhafte Leute nicht nehmen und ersetzt ihn durch gekochten Zucker oder Sirup.

Nr. II. Powidl (Zwetschkenmus) kocht man mit Wasser und Wein auf, damit er sich leicht streichen läßt.

Rosinenfülle. Eine Hand voll Rosinen, ebensoviel Korinthen (Weinbeerln), fein geschnittenes Citronat und Zucker befeuchtet man mit Rum und läßt es auf dem Herde anziehen.

Oder: Man siedet 2 Deciliter Wein mit 10 Deka Zucker, gibt Rosinen, Korinthen, geschnittene Mandeln, von jedem 14 Deka, und Limonenschalen dazu und läßt es erkalten.

Topfenfülle Nr. I. Man verrührt 4 Dotter mit 15 Deka Zucker und mischt 30 Deka geriebenen Topfen, 14 Deka süße und 2 Deka bittere Mandeln und Limonenschalen dazu.

Nr. II. Man mischt geriebenen Topfen, Dotter, Zucker und Korinthen zusammen.

Nr. III. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 3 Dottern und Zucker mischt man 14 Deka geriebenen Topfen, Rosinen und Korinthen.

Oder: Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab, mischt 7 Deka Zucker, 4 Deka Korinthen, einige gestoßene, bittere Mandeln und 28 Deka geriebenen Topfen dazu.

Nr. IV. Fein gebröselten Topfen mischt man mit Dottern, Zucker, Salz und saurem Rahme, dass er dick, aber saftig wird.

## Allgemeine Bemerkungen zu Backwerk.

Backwerk, zu welchem Butter kommt, muss schnell an einem kühlen Orte gemacht und so wenig als möglich mit den Händen abgearbeitet werden, sondern mit Messer und Rollholz, wie bei Bröselteig (Seite 57), wenn nicht die Butter abgetrieben oder geschmolzen dazu kommt. Wenn die Butter durch die Händewärme weich wird, so fließt sie beim Backen aus, und das Gebäck wird unansehnlich.

Zu Backwerk muss man vom feinsten Zucker und Mehl nehmen. Der Zucker wird mit den Dottern gerührt und der recht fest geschlagene Schnee dazu gemischt oder mit ganzen Eiern im Becken mit der Schneeruthe so lange geschlagen, bis er dick ist und rauscht. Das Mehl wird zuletzt ganz leicht darunter gemengt.

Bei Backwerk mit Stärkemehl schlägt man das Einweiß nicht zu Schnee, sondern die ganzen Eier mit dem Zucker im Becken, welches man dazu in heißes Wasser stellt und solange mit der Schneeruthe schlägt, bis es steigt und dick wird, dann bis es kalt geworden ist, worauf man das Stärkemehl dazu rührt.

Düten (Skarnitzen) zum Durchdrücken von Bisquit oder Windmasse dreht man aus einem Bogen gut geleimten Schreibpapieres, näht sie mit ein paar Stichen, damit sie nicht aufgehen und schneidet die Spitze gleich zu einer bleistift- oder kleinfingerdicken Öffnung. Zum Verzieren mit Eis macht man sie nur von 1/4 Bogen mit sehr feiner Öffnung. Wenn die Masse eingefüllt ist, dreht man das Papier ober derselben fest zu. Für häufigen Gebrauch hat man dazu einen Spitzsack von Nanking mit Einsatzröhrchen von Blech in verschiedener Weite.

Die Tortenreife zum Auf- und Zumachen mit eingelegtem Boden bestreicht man mit Butter und legt sie seitwärts und am Boden mit Papier aus. Reife ohne Boden legt man über dreifaches Papier auf das Blech.

Wenn bei Torten angegeben ist, sie in zwei Reifen zu backen, sind solche von 22 Centimeter Durchmesser und 4 Cm. Höhe zu verstehen.

Backwerk, welches auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche gebacken wird, läßt man darauf erkalten und macht dann das Blech von unten warm, wodurch es sich leicht und ohne zu brechen ablösen läßt.

Während des Backens soll der Ofen nicht zu früh aufgemacht werden.

Ob Bisquitbrot oder dgl. ausgebacken sei, erkennt man, wenn es bei einem leichten Drucke mit der Hand keinen zischenden Ton mehr hören läßt.

Nachdem eine Torte gebacken ist, stürzt man sie mit dem Reife auf ein mit Papier belegtes Sieb und läßt sie erkalten, dann erst nimmt man das Papier ab und schneidet sie mit einem dünnen, schmalen Messer aus dem Reife.

## Zuckerglanz, Glasur oder Eis.

Um Backwerk ein schöneres Ansehen zu geben, überzieht man die Oberfläche mit Glasur (Eis), welche durch den beigemischten Geschmack auch zur Güte derselben beiträgt. Die durchsichtige Glasur wird noch zuweilen mit Fäden von undurchsichtigem Eise netzartig oder wie Arabesken verziert, oder auch mit eingesottenen Früchten zierlich belegt, z. B. auf Torten einen Blumenstrauß oder Kranz darstellend.

Man gießt die Glasur auf die Oberfläche einer Torte, läßt sie auseinanderfließen und hilft mit einem fingerdicken Pinsel nach, um sie gleichmäßig zu vertheilen, oder man taucht die Oberfläche von kleinem Backwerke in die Glasur und legt es zum Trocknen am besten auf ein Drahtgitter, welches auf das Backblech gestellt wird, damit die abfließende Glasur es nicht an das Blech klebt. Man stellt dieses gleich zum

Trocknen solange in das mäßig warme Rohr, bis die Oberfläche ein Häutchen bekommen hat, und läßt es dann an der Luft nachtrocknen. Wenn das Rohr zu kühl ist, bekommt die Glasur keinen Glanz. Der Zucker wird dazu gestoßen, sehr fein gesiebt und trocken aufbewahrt. Diesen Staubzucker rührt man, mit der Flüssigkeit befeuchtet, in einem entsprechend engen, tiefen Gefäße (Suppenschale oder dgl.) mit einem neuen Kochlöffel.

Wasser-Glasur. Man rührt zu 2 Esslöffel voll kalten Wassers ungefähr 12 Deka Staubzucker mit Vanillegeruch zu Brei, den man über schwachem Feuer gelinde erwärmt und schnell messerrückendick aufstreicht und wie oben trocknet.

Kalte Glasur. Zu ungefähr einer Obertasse voll bis zum Spinnen gekochtem, dickfließendem, kalten Zucker rührt man noch soviel Staubzucker nebst beliebigem Geruch, dass es eine dickliche Masse wird.

Warme Glasur. Man rührt ungefähr 30 Deka Staubzucker in einer Messingpfanne auf dem Feuer, bis er heiß ist (jedoch nicht so-lange, bis er schmilzt), gießt dann soviel siedendes Wasser dazu, dass er sich auflöst und dickflüssig wird, mischt beliebigen Geschmack bei und glasiert damit schnell das Backwerk; denn durch zu vieles Rühren stirbt der Zucker ab.

Früchten-Glasur. Ungefähr 20 Deka Zucker befeuchtet man mit eingesottenem Safte von Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln oder Marillen und läßt ihn eine Weile stehen, damit er sich auflöst, ehe man ihn rührt und wie die Wasser-Glasur erwärmt.

Limonen- oder Pomeranzen-Glasur bereitet man wie obige kalte Glasur, indem man den mit Zucker abgeriebenen Geruch dazu gibt, oder man rührt den klaren Saft und abgeriebenen Geruch mit Staub-zucker anfangs kalt, dann auf dem Herde wie die Wasser-Glasur.

Rum-Glasur. Man rührt kalte Glasur wie obige und gibt für ungefähr 12 Deka Staubzucker zuletzt einen Löffel Rum dazu.

Punsch-Glasur. Man kocht 25 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser bis zum Spinnen, mischt Saft und Geruch von 1/2 Pomeranze und ein paar Löffel Rum dazu, rührt, bis sich die Hitze etwas verloren hat und überzieht damit eine Torte.

Likör-Glasur. Man rührt kalte Glasur von 12 Deka Staub-zucker mit gesponnenem, kalten Zucker und 1 Löffel Maraschino oder Vanille-Liqueur und färbt es mit Cochenille lichtroth.

Rosen-Eis. Man mischt ein paar Tropfen Rosenöl und Cochenille-farbe zu Wasser-Eis oder zu kalter Glasur.

Kaffee-Glasur. Zu 14 Deka mit Wasser gesottenen Zuckers gibt man 4 Löffel starken, schwarzen Kaffee und rührt Staubzucker dazu.

Chocolate-Eis. Man erweicht die geriebene Chocolate im Ofen und verrührt sie mit dem gekochten Zucker, ehe man den Staubzucker dazu mischt.

Gekochte's Chocolate-Eis. Man löst 8 Deka feinste Vanille-Chocolate mit wenig Wasser über Feuer auf, worauf man 15 Deka Zucker und 1 Deciliter Wasser dazu gibt und unter fleißigem Rühren kocht, bis sich ein Faden zieht, wenn man einen Finger am Löffel etwas eintaucht, dann an den Daumen drückt und wieder davon entfernt. Wenn es diesen Grad erreicht hat, nimmt man es vom Feuer und schlägt es ab, bis sich ein Häutchen bildet, worauf man die Glasur über die Torte gießt und anfangs im Ofen, dann an der Luft trocknet.

Marmor-Eis. Man rührt dicke Wasser-Glasur (siehe diese) und färbt die Hälfte mit erweichter Chocolate braun. Mit dem weißen Eise bestreicht man eine Torte und läßt mit einem Kaffeelöffel das braune darüber laufen. Dann fährt man mit einem Federmesser leicht darüber hin und her, wodurch es marmoriert wird, und trocknet es.

Schnee-Glasur. Man schlägt 2 Klar zu leichtem Schnee, bestreicht damit das Backwerk, bestreut es dick mit fein gestoßenem Zucker und bespritzt es mit einem in Wasser getauchten und wieder ausgeschlungenen Pinsel. Sobald der Zucker zergangen ist, gibt man es in den nicht zu heißen Ofen und bäckt es gelb und spröde.

Spiegel-Glasur. Backwerk von Butterteig gibt man ohne Bestreichen in den Ofen. Wenn es gebacken ist, nimmt man es heraus, bestreut die Oberfläche dick mit feinem Zucker und gibt es wieder in den heißen Ofen, wo der Zucker schmilzt und eine braune Glasur bildet.

Weiße Zucker- oder Eiweiß-Glasur. Man rührt ein Eiweiß mit Staubzucker und einem Kaffeelöffel voll Limonensaft ½ Stunde nach einer Seite hin, bis es dickflüssig, schaumig und weiß ist, worauf man es gleichmäßig aufstreicht und wie die übrigen trocknet.

Spritz-Eis zum Verzieren wird ebenso mit einigen Tropfen Limonensaft fast 1 Stunde gerührt, bis als Probe ein kleiner Punkt davon fest stehen bleibt. Nachdem man davon 1 Löffel voll in eine kleine Düte gegeben hat, bedeckt man die Schale als Schutz gegen das Austrocknen mit einem feuchten Tuche, während man durch Fäden und Linien aus kleinen Punkten Verzierungen drückt. Man färbt es auch mit Limonenzucker und Safran oder mit Chocolate, oder Chochenille, oder Spin

# Suppenspeisen.

## Klare Rindsuppen.

Gewöhnliche Suppe. Die besten Stücke, um zugleich gute Suppe und gutes Fleisch zu haben, sind von den Hinterfüßen und dem Schlussstücke des Ochsen, Schweif-, Schal- und ausgestochenes Örtel genannt. Für Tafelfleisch ist abgelegenes, zur Suppenbereitung jedoch ziemlich frisch geschlachtetes Fleisch vorzuziehen. Gutes Fleisch ist dunkel und fett, lichtes ist von jungen Thieren und gibt nie schöne Suppe. Nachdem man das Fleisch geklopft und nur kalt abgewaschen hat, gibt man es bei 1 Kilogramm mit 2 bis 3 Liter Wasser in den Topf und siedet es 2 Stunden, Fleisch von alten Ochsen oder größere Stücke jedoch länger. Wenn es sich vorzüglich um kräftige Suppe handelt, setzt man es mit kaltem Wasser zu, wodurch die Säfte des Fleisches besser ausgezogen werden; bildet jedoch das Fleisch die Hauptnahrung, so soll man es im Gegentheile in siedendes Wasser geben, welches man mit den Knochen und minderen Fleischtheilen aufstellte, und schnell zum Kochen bringen, damit ihm nicht alle Kraft verloren geht und erst, wenn es einige Minuten stark gesotten hat, bei mäßiger Hitze langsam kochen lassen. Damit die Suppe klar werde, pflegt man den Schaum abzu schöpfen, doch gewinnt sie an Kraft, wenn man ihn ruhig versieden läßt worauf er sich ohnehin zu Boden setzt. Wenn kein Schaum mehr auf steigt, gibt man einen Esslöffel Salz und die Wurzeln (1 gelbe Rüb- und 1 Petersilie und etwas Porre) abgeschabt, gewaschen und gespalten dazu. Diese kann man auch blätterig geschnitten nebst Zwiebelscheiben und etwas Leber mit Abschöpf- oder frischem Rindsfette in einer kleinen Casserolle abbraten und dann zur Suppe geben und überdies ein Stück Selleriewurzel und Kohl mitkochen, doch sind letztere Zuthaten für zu Krämpfen geneigte Personen zu vermeiden. Um zuletzt die Suppe klar zu machen, gibt man etwas kaltes Wasser dazu, stellt den Topf beiseite, schöpft das Fett ab und seiht sie langsam durch ein feines Sieb. Zum Einkochen von Suppenspeisen (Seite 42) gibt man die klare Suppe in einen kleineren Topf und läßt sie wieder aufkochen, das Fleisch mit dem Fette und dem Reste der Suppe jedoch bis zum Anrichten zugedeckt stehen.

Braune Suppe. Etwas Abschöpf- oder Kernfett, gelbe Rüben, Zwiebel, Sellerie, Petersilie, Kohl, Leber, 1/2 Kilogramm magereres Rindfleisch, Kalbfleisch-Abfälle und Rindsknochen dünstet man in einer flachen Casserolle braun ab, kocht es dann mit Rindsuppe 1 Stunde aus, die man seiht und zum Einkochen von feineren Suppenspeisen verwendet oder klar zu gestürzten oder gebackenen Beigaben anrichtet.

Oglio-Suppe wird von gemischtem Fleische wie die Kraftbrühe (Seite 24) bereitet und muss sich durch guten Geschmack, Klarheit und schöne Farbe auszeichnen. Sie wird bei Abendmahlzeiten, Bällen, Gabelfrühstück u. dgl. in Theeschalen serviert.

Frühlingssuppe (Potage printanier) nennt man obige kräftige, klare Suppe, wenn man damit junge Gemüse und Wurzeln, jede Gattung für sich, weich kocht, worauf man die Suppe über sehr kleine Faschklößchen anrichtet. Von gelben Rüben, olivenförmig, anderen Wurzeln würfelig geschnitten, Karfiol zu kleinen Röschen zertheilt, Spargelerbsen u. s. w. nimmt man nur soviel, dass beim Anrichten für jeden Teller einige Stückchen kommen.

Sommersuppe (Potage julien) wird ebenso bereitet. Man nimmt z. B. Bohnenschotten, Sellerie, Pastinak, gelbe Rüben u. dgl. würfelig, Kohl, Salat u. s. w. nudelig geschnitten, dünstet alles vor dem Sieden 1/2 Stunde mit Butter und schöpft vor dem Anrichten das Fett von der Suppe ab und gibt Nocken von Geflügelfasch hinein.

## Suppen für Kranke.

Um schnell, z. B. des Morgens, frische Rindsuppe zu erhalten, schneidet man das Fleisch dünnblätterig, gibt zu 30 Deka 1/2 Liter kaltes Wasser, salzt es nur wenig und kocht es bei mäßiger Hitze 1/2 Stunde.

Hühnersuppe. Zur Verbesserung von Rindsuppe kocht man ein altes Huhn (mit Ausnahme des Kopfes, welcher trübe macht) geviertheilt im Fleischtopfe mit und stellt das Fleisch mit kaltem Wasser zum Kochen. Um die ganze Kraft zusammenzuhalten, läßt man es in gut verdecktem Geschirre (wozu ein papinianischer Topf vorzüglich geeignet ist) auf mäßiger Hitze 3—4 Stunden sieden.

Für Kranke, welche keine kräftige Suppe genießen dürfen, kocht man das Huhn nur mit Wasser ohne Wurzeln.

Als nährende Suppe gibt man für Kranke, welche wenig genießen können, bohnengroß Fleischextract, einen mit kalter Suppe abgesprudelten Dotter oder etwas frisch gebratenes, mit dem Wiegemesser fein geschnittenes Rind-, Kalb- oder Geflügelfleisch in einen Teller voll Rindsuppe.

## Suppen mit Fleischextract.

Wenn man das Rindfleisch nicht gesotten, sondern gebraten, oder anderes Fleisch anstatt solchem genießen will, kann man die Rindsuppe durch Wurzel- oder Knochenbrühe mit Liebig'schem Fleischextract (wie Seite 23) ersetzen und in diese geseihte Brühe Reis, Graupen, Grieß geriebenes Gerstl oder dergleichen einkochen.

Als Einmachsuppe. Man vergießt mit der geseihten Brühe anstatt Rindsuppe die Einmach einer der nachfolgenden gestaubten Fleisch-, Hirn-, Ragout-, Kräuter- oder Gemüse-Suppen.

Als Macaronisuppe. Man macht eine lichte Buttereinmach, vergießt sie sehr dünn mit obiger Brühe, gibt in gesalzenem Wasser gekochte Macaroni und einen Dotter oder etwas Safran hinein und serviert geriebenen Parmesankäse dazu.

## Einmach-Suppe.

Von Kalb- oder Geflügelfleisch. Das zu Stücken geschnittene Fleisch wird eingesalzen, dann mit Butter, Suppenfett oder Schweinschmalz anfangs zugedeckt gedünstet, wobei man auch Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilienwurzel und etwas Kohl oder ein paar Champignons dazu geben kann. Wenn es mürbe ist und Farbe bekommt, nimmt man das Fleisch heraus, staubt Mehl in das Fett, soviel es befeuchtet, läſst es anlaufen, vergießt es dünn mit Suppe und seiht die Einmachsuppe nach dem Verkochen durch ein Sieb. Oder man gibt das gedünstete Fleisch in eine lichte Buttersauce mit fein geschnittener Petersilie oder würzt diese auch mit Muscatblüte oder Safran. Nebst dem würfelig geschnittenen Fleische gibt man geröstete Semmel-Würfeln oder Frittatennudel, Bröselknödel oder gebackene Erbsen-Nockerl in Einmachsuppe.

Von Kalbs-Kopf oder Füßen. Man kocht Stücke von blanchiertem Kopfe oder ein paar Füße mit Suppe, bis man die Knochen auslösen kann, schneidet das Fleisch zu länglichen Stückchen, vergießt mit der Brühe lichte Sauce und färbt sie etwas mit Safran oder Fleischextract. Nebst dem Fleische gibt man gesottene, würfelige Kohlrabi oder Erbsen hinein und geröstete Semmel dazu.

Vom Jungen einer Gans oder Ente. Flügel und Hals, in kleine Stücke gehackt, Herz und Magen siedet man in Suppe weich, seiht sie und vergießt damit eine Einmach von Gansfett oder Butter. Man gibt das Fleisch, Herz und Magen, nudelartig geschnitten, sowie kleine Knödel von der Gansleber, in klarer Brühe gekocht, oder gedünstete Erbsen oder Champignons oder nur Semmel hinein.

Von Leber. Blätterig geschnittene Rindsleber dünstet man mit Butter und Zwiebel ab, staubt sie, wenn sie Farbe hat, vergießt dieses mit Fleischsuppe oder Wurzelbrühe und richtet die Suppe verkocht und geseiht über eine gebackene Mehlspeise oder Semmelwürfel an.

Von Bries. Man siedet das Kalbsbries mit Suppe, löst die Rose vom Schlunde, dünstet diesen mit Beinmark, Zwiebel, gelben Rüben und Kohl, staubt dies und vergießt es mit Suppe. Nebst dem würfelig geschnittenen Bries gibt man gebackene Semmel und Spargel, oder Bröselknödel, oder Salat- oder Reiswürstchen in die geseihte Suppe.

## Gestoßene Fleischsuppe.

Von gebratenem Geflügel. Man löst das Fleisch ab, schneidet und stoßt es recht fein und kocht die ebenfalls gestoßenen Beine mit Brühe aus, mit welcher man das indessen mit dem Bratenfette gedünstete und wenig gestaubte Fleisch vergießt. Man gibt gebackene Geflügel-Leber und geröstete Semmel oder etwas gebackenes von Fasch hinein.

Oder: Man kocht gebratene Kalbsknochen, Wurzeln, Champignons-Abfälle und eine Hand voll Reis mit Suppe, nimmt diese geseiht zum Vergießen des gestoßen abgedünsteten Fleisches und legiert die passierte Suppe mit 1 Dotter.

Von Kapaunbrustfleisch (Potage à la reine). Das fein geschnittene und gestoßene Fleisch, sowie 1 Esslöffel voll abgezogener, gestoßener Mandeln und 5 Deka abgeriebene, feine Semmel, blätterig geschnitten, siedet man ziemlich lange mit Suppe, in welcher man das Gerippe ausgekocht hat, streicht es durch ein Sieb und legiert diese Suppe mit 1 Dotter.

Von Wildgeflügel als Jägersuppe (Potage à la chasseur). Von gebratenen Rebhühnern u. s. w. löst man das Brustfleisch ab, welches man dann länglich oder klein würfelig geschnitten in die fertige Suppe gibt. Das übrige Fleisch, Haut und Speck wird geschnitten und gestoßen, mit Suppe $^1/_2$ Stunde gekocht und passiert. Die zerschlagenen Beine, gelb geröstete Zwiebel und ein paar gebräunte Semmelschnitten kocht man ebenfalls mit Suppe aus und seiht sie zur übrigen, in welche man das Fleisch nebst dem nöthigen Salz und etwas Pfeffer gibt. Man serviert dazu gebackene Semmelwürfel und bereitet bei Schnepfensuppe vom Eingeweide Schnepfenkoth, welchen man, auf Semmelschnitten gestrichen, zur Suppe serviert.

Mit Kastanien bereitet man solche Suppe, indem man 15 bis 20 Deka wie Seite 41 kocht und passiert. Dann staubt man etwas Mehl in das heiße Bratenfett, dünstet Zwiebel und Champignons damit ab,

kocht es mit der Suppe vom ausgekochten Fleisch und Gerippe auf und streicht es nochmals durch ein Sieb, worauf man das Brustfleisch hineingibt. Ebenso von Knorrs Kastanienmehl.

Mit Linsen bereitet man Wildgeflügelsuppe, und zwar ebensowohl von passierten Linsen, als von Knorrs Linsenmehl.

Von Leber. 10 Deka Kalbsleber häutelt man ab, schneidet sie zu Stücken und röstet sie mit Schweinschmalz. Man stoßt sie, läßt indessen etwas Zwiebel in Fett gelb werden, gibt die Leber dazu, staubt sie ein wenig und kocht es, wenn das Mehl gebräunt ist, mit Suppe auf. Man passiert die Suppe, legiert sie beim Anrichten mit 1 Dotter und würzt sie mit Muscatblüte.

Von Milz. Etwas Zwiebel, Porre, gelbe Rüben und zu Stückchen geschnittene Milz dünstet man mit Butter, bis es am Boden bräunlich wird; dann staubt man 1 Löffel Mehl darauf, gibt einige Stücke gebackene Semmeln dazu, stoßt alles, kocht es mit Suppe und passiert es.

## Gehäck-Suppe.

Reste von gebratenem Kalbfleische schneidet man fein, läßt Petersilie und Schalotten oder auch Champignons in Bratensaft anlaufen, dann das Fleisch, staubt 2 Kochlöffel Mehl darauf, vergießt es mit Suppe, sprudelt beim Anrichten 1 Dotter damit ab und gibt Semmelwürfel dazu.

Von gesottenen Schnecken, die man nach dem Auslösen noch besser mit Suppe siedet, bereitet man mit Butter auf gleiche Weise Gehäck-Suppe.

## Fleck-Suppe.

Mit fein gehacktem Speck läßt man Zwiebel, Petersilie und etwas Knoblauch anlaufen, dünstet ½ Kilo Kuttelflecke (Seite 18), gesotten, nudelig geschnitten, nebst einer im Wasser erweichten Semmel damit ab, kocht es dann mit Suppe und fein geschnittenem Selchfleisch auf und würz diese Suppe mit Salz, Pfeffer und Majoran.

## Saure Fleischsuppen.

Verschiedenes Fleisch, als: Gekröse (Seite 18), Lunge, Vormaul oder das Junge einer Gans siedet man in einem emaillierten oder irdenen Topfe mit gesalzenem Wasser, Zwiebelscheiben, Thymian, einem Lorbeerblatte und etwas Essig. Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, schneidet es zu länglichen Bröckeln, entfernt die Beine, vergießt mit der geseihten Brühe eine lichtgelbe Einbrenn und kocht das Fleisch damit auf.

Jäger- oder Klachelsuppe wird wie die vorige von Schweinskopf und Füßen oder einem Halsstücke sammt Schwarte (von Jungschweinernem) bereitet. Oder man sprudelt das Mehl nur mit saurem Rahm und der sauren Brühe ab, läſst sie aufkochen und gibt Brot oder Haidensterz dazu.

Wurstsuppe. Man kocht rohe Bratwürste und eine ganze Zwiebel mit Krautwasser von dem in Köpfen eingesäuerten Kraut oder einer Hand voll Kraut mit etwas vom sauren Wasser, gießt mit dieser Brühe eine gelbe Einbrenn auf, würzt diese Suppe mit Safran und Muscatnuſs und gibt sie über die zu Stücken geschnittenen Würste und Brotschnitten.

## Gehirn-Suppe.

Man läſst ein paar Kochlöffel voll Mehl in Fett anlaufen, gibt Petersilie und ein blanchiertes Kalbshirn (Seite 17) dazu, dünstet es ab, vergießt es mit Suppe nud richtet sie gut verkocht und passiert an oder man sprudelt sie mit einem Dotter ab. Man gibt geröstete Semmelwürfel oder eingebröselt gebackene, kleine Semmelschnitten dazu.

Oder: Man gibt in lichte Einmachsuppe mit Petersilie das blanchierte, würfelig geschnittene Hirn und kocht es eine Weile mit.

Oder: Man schneidet das blanchierte Hirn zu Stücken, dreht diese in Ei und Brösel, bäckt sie, sowie einige Semmelschnitten, in Schmalz, stoßt beides, kocht es mit dünner Einmachsuppe auf und seiht sie.

## Spanische Suppe (Olla Potrida).

In heißes Fett (Butter oder Speck) gibt man Petersilie, Paprika, Schalotten, einige Paradiesäpfel (denen man die Kerne ausgedrückt hat), verschiedene Wurzeln und Gemüse, grob nudelig geschnitten, dann von Fleisch je mehr Gattungen, desto besser, besonders Ziegen- oder Schöpsenfleisch, zahmes oder Wildgeflügel, und dünstet es mürbe, wobei man den Sud von gekochtem Lamms-Kopf, sowie das Fleisch davon dazu gibt. Man richtet es in einer Schüssel an, daſs oben die schönen Stücke sichbar sind.

## Russische Suppe.

Man siedet 1/2 Kilogramm Rindfleisch, 1/2 Henne, einen kleinen Krautkopf, 1/2 Kohlkopf, mit 2 Liter Wasser. Indessen dünstet man den andern halben Krautkopf, nudelartig geschnitten, mit Fett schön braun, staubt 1 Löffel Mehl darauf, vergießt es mit der Suppe, mischt Kohl und Kraut darunter, sowie das zu kleinen Stücken geschnittene Fleisch, die zerlegte Henne, 1/2 Pfund blätterig geschnittenen Schinken, Salz, Pfeffer und, wenn es kurz eingekocht ist, 3 Löffel sauren Rahm.

## Polnische Suppe (Barszez.)

Mit 1 Liter vom Bartsch (der Saft von eingesäuerten Rohnen) siedet man 40 Deka Rindfleisch und 20 Deka Schweinefleisch von der Brust und fein geschnittene Champignons, gießt noch öfters vom Bartsch nach und salzt es. Dann schneidet man 1 Petersilie, 1 rothe Rübe, 1 gelbe Rübe, 1/2 Sellerie und etwas Kohl nudelig und kocht sie ebenfalls mit Bartsch, wozu man auch etwas fein geschnittenes Dillkraut gibt. Wenn das Fleisch beinahe weich ist, gibt man noch Brotschnitteln und Selchwürste dazu. Man seiht dann die Fleischbrühe, sprudelt 1 Deciliter sauren Rahm damit ab und mischt sie nebst dem nudelig geschnittenen Fleische und zu Scheiben geschnittenen Würsten zu den Wurzeln.

## Ragout-Suppe.

In frischer oder Krebsbutter läßt man Mehl anlaufen, vergießt es mit Suppe und gibt gekochtes Fleisch vom Kalbskopf, würfelig geschnitten, nebst gedünsteten Schwämmen und Erbsen oder Kohlrabi und Krebsfleisch hinein und würzt es mit Muscatblüte und Safran.

Oder man gibt (wie Seite 34 vorgerichtet) Kalbsbries, Ohren, Euterl oder Geflügelfleisch, Karfiol oder Spargel und Champignons hinein, läßt es eine Weile kochen und gibt gebähte Semmel dazu.

Für Fasttage bereitet man sie von Froschkeulen, Fischen und Schildkröten, vergießt sie mit Petersilienwasser und würzt sie mit Muscatblüte.

## Französische oder Wurzelsuppe.

Gemüse und Wurzeln, was man gleichzeitig hat, schneidet man fein nudelig, gibt sie in kochendes Wasser, dann in kaltes und auf ein Sieb, worauf man sie mit kräftiger, brauner Suppe weichkocht und mit gerösteten Semmelschnitteln anrichtet.

Mit Reis. Man schneidet Petersilie, Pastinak, gelbe Rüben, Kohl, Porre und etwas Zwiebel nudelig, Kohlrabi, Sellerie, Erdäpfel jedoch gewürfelt, dünstet diese Gemüse mit Butter oder Beinmark und gibt öfters etwas Suppe dazu, damit sie nicht braun werden. Wenn sie schon ziemlich weich sind, gibt man Reis, für jede Person eine schwache Hand voll, und Suppe dazu und kocht es noch 1/2 Stunde. Beim Anrichten mischt man einen mit Suppe abgesprudelten Dotter dazu.

Mit Semmeln. Man staubt die gedünsteten Wurzeln, vergießt sie mit Suppe und gibt geröstete Semmelwürfel dazu.

Mit Fleisch. Man siedet mit Rindsuppe ein zerlegtes Huhn oder eine ausgewachsene Taube, ein Stück Ochsengaumen und ein Bries

und gibt beim Anrichten gesottene Spargelstücke oder Karfiol, Schwarzwurzeln oder gedünstete Erbsen und Morcheln oder Champignons, sowie gesottene kleine Brösel- oder Leberknödel in die Suppe.

## Gesundheits- oder Kräutersuppe.

Die im Frühjahre noch zarten Blätter von Löwenzahn, Gundelreben, Lungenkraut, gespitztem Wegerich, Ruckerln und Erdbeeren, nebst Petersilie, Kerbelkraut und Sauerampfer werden rein ausgesucht, gewaschen, mit dem Wiegemesser nicht sehr fein geschnitten, in warme Butter gegeben und $1/2$ Stunde gedünstet, dann mit Fleischbrühe, in welcher man viele Wurzeln gekocht hat, $1/2$ Stunde gesotten, worauf man die oben schwimmende Butter abschöpft. Beim Anrichten kann man einen gesprudelten Dotter beimischen, oder nebst Semmelwürfeln Eierconsommé hineingeben. Später, wenn die Blätter zäh und herbe werden, nimmt man nur die letzteren drei Gattungen nebst Kopfsalat, welche immer zart zu haben sind.

An Fasttagen vergießt man sie mit Erbsenbrühe und sprudelt ein paar Löffel sauren Rahm vor dem Dotter dazu.

## Salat-Suppe.

Mit Butter dünstet man Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie und eine Petersilienwurzel nebst etwas Häuptel-Salat, bis dieser weich ist. Während man diesen durch ein Sieb streicht, staubt man die Wurzeln und vergießt sie mit Suppe oder Erbsenbrühe. Man kocht dann das Salatpurée mit der geseihten Suppe auf und gibt Semmelkrapferln, Frittatenwürstchen, Fleisch- oder Leberpfanzel dazu.

Für solche Suppen kann man auch von den beim Putzen von Gemüsen entfernten Abfällen die noch guten Theile herausschneiden.

## Kohl-Suppe.

Grob geschnittenen Kohl dünstet man mit Bratenfett schön braun und weich, staubt dann soviel Mehl darauf, als man zu einer Einmachsuppe bedarf, läßt es anlaufen und vergießt es mit Suppe. Gut verkocht, sprudelt man sie tüchtig und gibt blätterig geschnittene Selchwürstchen und Brotschnitteln hinein.

## Spargel-Suppe.

Dünnen, grünen Spargel bricht man in Stücke und kocht ihn mit Suppe oder Wasser weich. Die Köpfe kocht man abgesondert, das übrige passiert man, gibt es in lichte Buttersauce mit dem Sude und Suppe

vergossen, kocht die Spargelköpfe damit auf und gibt etwas von Fasch oder an Fastagen gedünstete Froschkeulen in die Suppe. Beim Anrichten kann man sie mit 1 Dotter und etwas Krebsbutter legieren.

## Suppe von Blumenkohl (Carviol).

Die zertheilten Rosen werden mit Suppe oder Petersilienwasser gekocht, die Stengel nach dem Kochen passiert, beides gibt man in lichte Buttersauce mit Suppe vergossen und kann sie mit einem Dotter legieren und gibt gebackene Semmel dazu oder etwas von Fleisch hinein.

## Suppe von Erd-Artischoken (Topinambur).

Einige Knollen werden geschält, würfelig geschnitten, mit Petersilie und Butter 1/4 Stunde gedünstet, dann gestaubt, mit Suppe oder Erbsenbrühe vergossen und mit Resten von gebratenem Fleische oder mit gebackenen Froschkeulen und gebähter Semmel angerichtet.

## Erbsen-Suppe.

Man dünstet 1/2 Liter frische grüne Erbsen mit Butter und Petersilie oder siedet sie nur mit Suppe oder Wasser, zerdrückt sie und gibt sie mit ihrer Brühe in lichte Einmach, die man genügend vergossen und verkocht passiert. Man gibt Semmelwürfel oder Fleischpfanzel dazu.

4 Deciliter getrocknete enthülste Erbsen kocht und passiert man, gibt sie in lichte Einbrenn vergießt sie mit Suppe oder Wasser und läßt sie gut verkochen. Man kann sie mit Pfeffer würzen und nebst Semmelwürfeln auch nudelig geschnittene, gesottene Schweinsohren oder geräucherte Schweinszungen hineingeben.

Von Knorr's Erbsenmehl rührt man zu schneller Bereitung 2 gehäufte Eßlöffel voll (3 Deka) mit kaltem Wasser glatt ab, dann die Suppe oder Knochenbrühe mit Fleischextract dazu und vergießt damit lichte Einmach mit angelaufener Zwiebel, läßt sie 20 Minuten kochen und gibt gekochten Reis hinein.

## Linsen-Suppe.

3 Deciliter große Linsen kocht man weich und gibt sie passiert mit ihrer Brühe in gelbe Einbrenn von Butter oder Schweinschmalz mit angelaufener Zwiebel, verdünnt sie mit Suppe oder Wasser und gibt etwas Essig oder auch Pfeffer dazu.

Von Knorr's Linsenmehl bereitet man die Suppe wie die von Erbsenmehl und gibt Essig dazu.

Mit Wildgeflügel bereitet man sie wie Seite 74.

## Bohnen-Suppe.

Man kocht 2 Deciliter Bohnen (Fisolen), passiert sie, gibt sie in gelbe Einbrenn zu angelaufener Zwiebel, vergießt diese mit dem Sude und Wasser oder Suppe oder Brühe von gesottenem frischen Schweinskopf, würzt sie mit Essig, Salz und Pfeffer und richtet diese Suppe gut verkocht über gebackene Semmel an.

## Suppe von Grünkorn-Extract.

Für 1 Liter Rindsuppe rührt man 2 gehäufte Esslöffel voll von Knorr's Grünkornmehl mit kalter Suppe ab, dann zur heißen und läßt es 1/4 Stunde sieden. Man gibt geröstete Semmel oder gesottenen Reis oder Frittatennudel oder gebackene Erbsennockerl oder Leber-Consommé oder Hühnerfleisch hinein. Oder man sprudelt beim Anrichten einen Dotter dazu. Wenn man diese Suppe nur mit gesalzenem Wasser bereitet, so gibt man ein Stückchen Butter oder auch ein paar Löffel milden sauren Rahm vor dem Dotter dazu. Oder man mischt in die dünne Suppe beim Anrichten kurz gebrochene, gesottene Macaroni und ein paar Löffel geriebenen Parmesankäse.

## Erdäpfel-Suppe.

Mit gebackener Semmel. Einige roh geschälte Erdäpfel werden zu Stücken geschnitten in Butter nebst Zwiebel und Petersilie abgedünstet Man gibt Suppe oder Petersilienwasser und 2 Schnitten einer Semmel gebacken und gestoßen dazu, läßt es gut verkochen, passiert es und gibt geröstete Semmel oder auch Bratwürste oder entgrätete Reste von gebratenen Fischen hinein.

Mit Buttersauce. Man läßt Mehl, dann Petersilie in Butter anlaufen, gibt die gekochten und zerdrückten Erdäpfel und Suppe oder Petersilienwasser dazu und treibt es verkocht durch ein Sieb. Oder man gibt auch Pfeffer und 2 Löffelvoll geriebenen Schweizerkäse dazu.

Mit Majoran oder Thymian. Man macht gelbbraune Einbrenn mit angelaufener Zwiebel, vergießt sie dünn mit gesalzenem Wasser und läßt sie aufkochen. Dann gibt man die Erdäpfel roh geschält, würfelig geschnitten dazu, kocht sie weich und würzt die Suppe mit Majoran oder mit Thymian und Essig. Nebst Semmel- oder Brotschnitteln kann man Blutwurst dazu geben.

Mit gelben Rüben. Man schneidet einige roh geschälte Erdäpfel blätterig, gelbe Rüben nudelig, dünstet sie mit Suppenfett und fein geschnittener Petersilie ab und kocht sie dann mit Suppe weich. Am Ende kocht man würfelig geschnittene Semmel ohne Rühren damit auf.

Mit Eiern. Man läßt die gelben Rüben weg und gibt beim Anrichten ein paar hart gesottene Eier und geräucherte Würstchen, dünnblätterig geschnitten, hinein und streut Pfeffer darüber.

## Schwamm-Suppe.

Von frischen Herrn- oder Steinpilzen, Reizkern, Morcheln oder anderen als gute essbare Schwämme bekannten Arten reinigt man einen Tellervoll wie Seite 39, wäscht sie und gibt sie auf ein Sieb. Dann schneidet man sie mit dem Wiegemesser gröblich zusammen, salzt und dünstet sie anfangs im eigenen Safte, dann mit Butter, Petersilie und etwas Pfeffer, während man gelbe Buttereinmach bereitet, mit Erbsenwasser oder Wurzelbrühe vergießt, womit man sie dann fertig kocht und über geröstete Semmelwürfel anrichtet. Anstatt mit Pfeffer kann man sie mit Kümmel würzen und beim Anrichten einen Dotter damit absprudeln.

Edelpilze (Champignons) schält man und kocht die Schalen mit lichter Buttereinmach, die man mit Fastenbrühe (Seite 23) vergossen hat. Zugleich dünstet man die blätterig geschnittenen Schwämme mit Butter, Petersilie und Limonensaft und gibt sie in die geseihte Suppe, die man beim Anrichten mit Krebsbutter und 1 Dotter legiert und dazu gedünsteten Reis, Reismeridon oder dgl. gibt.

Von getrockneten Schwämmen wäscht man eine Handvoll, siedet sie in Wasser, gießt damit eine gelbe Einbrenn auf, in welcher Zwiebel angelaufen, läßt Thymian und Lorbeer mitkochen, säuert es mit Essig und gibt Haidensterz dazu.

## Petersilien-Suppe.

Eine ganz lichte Einmach von Butter oder Rindschmalz und ein paar Löffelvoll Mehl vergießt man mit Petersilienwasser und läßt sie, gehörig gesalzen und mit Muscatblüte gewürzt, gut versieden. Dann gibt man in gesalzenem Wasser gekochte Erbsennockerl hinein oder schiftelig geschnittenes Semmelpfanzel dazu.

## Kümmel- oder Einbrenn-Suppe.

Von 3 oder 4 Eßlöffelvoll Rindschmalz macht man eine fette Einbrenn, rührt, bis sie dunkelbraun ist, gibt Kümmel dazu, vergießt sie mit siedendem, gesalzenem Wasser ziemlich dünn und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Sie wird dann geseiht, mit gerösteten Semmelwürfeln oder Brotschnitten angerichtet und kann vorher mit 1 Dotter legiert werden.

## Frosch-Suppe.

In heiße Butter gibt man fein geschnittene Petersilie, ein paar blätterig geschnittene Champignons und geputzte Froschkeulen; wenn sie abgedünstet sind, nimmt man sie heraus, staubt Mehl in das Fett, vergießt es mit Erbsenbrühe und läßt das würfelig geschnittene Fleisch, etwas Muscatblüte und Pfeffer damit aufkochen.

## Schildkröten-Suppe.

Mit Limonensaft. Gelbe Einbrenn vergießt man mit Erbsenbrühe, kocht darin die ausgelösten zergliederten Schildkröten (Seite 38), gibt Salz, Limonensaft und Schalen, kurz vor dem Anrichten die Eier (wenn deren sind) und gebackene sehr kleine Brösel Knödel dazu.

Das in Blechbüchsen im Handel erscheinende Fleisch großer Seeschildkröten wird, würfelig geschnitten, in obiger Suppe aufgekocht.

Mit Wein. Die nach dem Abschlagen (Seite 38) in warmes Wasser gelegte Schildkröte wird nach dem Auslösen mit Butter, Wurzeln, Kräutern, als: Petersilie, Majoran, Basilikum, sowie Pfeffer, Muscatblüte und brauner Suppe gedünstet. Dann gibt man noch mehr braune Suppe oder auch etwas braune Sauce und etwas guten Wein mit 1 Löffel Rum (anstatt Madeira), Limonensaft und Cayennepfeffer nach Geschmack dazu und kocht damit das zu länglichen Stückchen geschnittene Schildkrötenfleisch. Beim Anrichten legiert man die Suppe mit dem aufgefangenen Blute oder gibt kleine gesottene Klößchen von Kalbsfasch, mit frischen und hart gesottenen Dottern bereitet, hinein.

## Falsche Schildkröten-Suppe (Mock turtle soup).

Roh abgelöste Fleischstücke von Kalbskopf und die Zunge kocht man mit Suppe, Wein, Zwiebel und Gewürzen, schwert das Fleisch während des Auskühlens etwas ein, schneidet es dann wie das Schildkrötenfleisch, gibt es in gelbe Einmachsuppe, mit der Suppe vom Kopfe vergossen und mit Cayennepfeffer gewürzt und kleine Faschknöderl wie obige dazu.

## Austern- und Muschel-Suppe.

Man macht von Butter, Mehl, Zwiebel und Petersilie eine lichtgelbe Einbrenn, gießt sie mit Fischsuppe oder Erbsenbrühe auf, gibt das Wasser aus den Muscheln, Salz, Limonenschalen und Wein dazu und richtet sie verkocht und geseiht über die ausgelösten Muscheln (Seite 39) an und gibt gebähte Semmelwürfel dazu.

## Krebs-Suppe.

Ungefähr 20 kleine Krebse werden gekocht und die Scheren und Schweife ausgelöst und würfelig geschnitten. Das übrige außer der Galle stoßt man, dünstet es mit Butter, bis diese roth ist, staubt 2 Löffelvoll Mehl darauf, dünstet es noch eine Weile, gießt es mit Erbsenbrühe auf und gibt es gut verkocht durch ein Sieb über gebackene Semmelwürfel und das Krebsfleisch. Dann kann man mit Butter und Petersilie gedünstete Erbsen Spargel, Morcheln und schiftelig geschnittene Bohnenschotten hineingeben.

Mit Reis. Man kocht das Abgedünstete mit Brühe auf, schöpft das rothe Fett ab und dünstet damit Reis. Diesen mischt man dann mit gedünsteten gelben Rüben und Erbsen, drückt ihn in eine mit den Krebs-Scheren und Schweifchen ausgelegte Form und stellt sie in heißes Wasser.

Die Brühe seiht man, vergießt damit eine Buttereinmach, läßt diese Suppe aufkochen, sprudelt sie beim Anrichten mit 1 Dotter oder auch ein paar Löffel mildem Rahm ab und gibt sie zum gestürzten Reis.

## Klare Fisch-Suppe.

Man bereitet die Suppe wie Seite 23 und kocht Schlickkrapferl von Karpfenmilch oder Erbsennockerl, oder Bröselklößchen, oder Fischknödel ein, oder gibt Krebs-Strudel, oder Pflanzel- oder Semmelpastetchen, oder Reis-meridon dazu.

Mit Schwämmen. Man dünstet Wurzeln und Gemüse wie zur Sommer-Suppe (Seite 72) und kocht sie mit klarer Fischsuppe weich. Zugleich bereitet man Nocken von Fischfasch mit Krebsbutter, kocht sie in der Suppe und gibt auch gedünstete sehr kleine Champignons dazu.

## Gestoßene Fisch-Suppe.

Man dünstet Wurzeln mit Butter ab, staubt etwas Mehl daran, gibt das gestoßene Fleisch von einem Stücke gebackenen oder gebratenen ausgelösten Fisch dazu und vergießt dieses dann mit Erbsenbrühe. Gut verkocht, richtet man die Suppe durch ein grobes Haarsieb an und gibt gebackene Semmel oder Ragoutwürstchen oder Krebspfanzel hinein. Man kann auch feingeschnittene gedünstete Champignons damit kochen oder die Suppe mit 1 Dotter legieren.

Als falsche Hirnsuppe. Man überkocht die Milch von Karpfen oder anderen Fischen und treibt sie durch ein Sieb, dann läßt man Mehl in Butter anlaufen, sowie Petersilie und das Passierte, vergießt es mit Erbsenbrühe, sprudelt ein paar Löffelvoll sauren Rahm dazu und richtet die Suppe, gut verkocht, über Pafesen von Karpfenmilch (wie Seite 261) an.

## Rogen-Suppe.

Eine gelb Rübe, eine Petersilienwurzel, Pastinak und einen Karpfen-Rogen kocht man in brauner klarer Fischsuppe (Seite 23), bis die Wurzeln weich sind, dann nimmt man sie heraus, zerdrückt den Rogen, salzt die Suppe und richtet sie über gebackene Semmel an.

Oder: Man kocht den Rogen mit Erbsenbrühe, etwas Essig, Limonenschalen, einer mit einer Gewürznelke gespickten Zwiebel, einigen Körnern Pfeffer und Neugewürz, vergießt damit durch ein Sieb eine Buttereinmach und kocht damit den Rogen, ein paar Löffel sauren Rahm und etwas Safran eine Viertelstunde lang.

## Beuschl-Suppe.

Man siedet ein Karpfenbeuschl, von dem man die Galle vorsichtig weglöst, mit gesalzenem Wasser und etwas Essig, nimmt es heraus, gibt zu dieser Brühe soviel Wasser, als man Suppe haben will und eine Zwiebel, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und Thymian und läßt es eine Weile kochen. Indessen dünstet man Wurzeln mit Rindschmalz ab, wenn sie Farbe haben, staubt man Mehl daran und wenn auch dieses gelbbraun ist, gießt man die Brühe dazu. Gut verkocht, gibt man die Suppe durch ein Sieb über das zertheilte Beuschl und geröstete Semmel hinein. Einen Theil der Fischmilch kann man zerdrückt mit der Suppe passieren.

## Fisch in brauner Sauce als Suppe.

Ziemlich viel fein geschnittene Zwiebel und blätterig geschnittene Wurzeln gibt man in heißes Rindschmalz, dazu einige Stücke Fisch und läßt diesen auf beiden Seiten etwas anlaufen, worauf man den Fisch herauslegt, Mehl in das Schmalz staubt und wenn es schön braun ist, Erbsenbrühe, ein wenig Essig, sowie Thymian, ein Lorbeerblatt und Neugewürz dazu gibt. Gut versotten, schüttet man es durch ein Sieb über die Fischstücke, läßt sie damit aufkochen, mischt das mit Essig aufgefangene Blut in die ziemlich dünne Sauce und gibt Erdäpfelknödel dazu.

## Rohrhühner-Suppe.

Ein abgehäutetes Rohrhuhn wird durch einige Stunden in Wasser gelegt, dann mit Butter, Zwiebel, Wurzeln und Kohl gedünstet, wenn die Wurzeln braun werden, mit Erbsenbrühe weich gekocht, dann zu Stückchen geschnitten. Mit der Brühe vergießt man eine gelbe Butter-Einbrenn, die man gut versotten mit dem Fleische und gebackenen kleinen Erdäpfelknödeln anrichtet.

## Saure Milch- und Rahm-Suppe.

3 Deciliter guten sauren Rahm und 1 Deciliter feines Mehl sprudelt man ab, verdünnt es etwas mit kaltem Wasser und kocht dies in 1 Liter siedendes gesalzenes Wasser ein, wobei man es tüchtig sprudelt. Kurz vor dem Anrichten läſst man Kümmel damit aufkochen und richtet diese Suppe über gebackene Semmelwürfel oder Brotschnitten an.

Oder: Man läſst feingeschnittene Zwiebel, dann ein paar Löffel Mehl in Butter gelb anlaufen und mit Erbsenbrühe verkochen, sprudelt etwas Erbsenbrühe mit 3 Löffel dickem sauren Rahm, gibt es nebst Kümmel zur Suppe und siedet sie noch auf.

Von saurer Milch wird wie von Rahm, nur mit mehr Milch und weniger Wasser, solche Suppe bereitet.

## Schot-Suppe.

Man rührt 2 große Löffelvoll frischen oder für den Winter eingesalzenen Schoten mit etwas kaltem Wasser fein ab, mischt 3 Löffel sauren Rahm dazu, sprudelt 1 Liter siedendes gesalzenes Wasser damit ab und gießt es über feine Brotschnitten.

## Milch-Suppe.

Mit Semmelschnitten. 1 Liter frische Milch siedet man mit einem Stücke Vanille und ein paar Stückchen Semmel, seiht sie, sprudelt 3 Dotter mit kalter Milch, Zucker und etwas Salz dann mit dem Gekochten und gibt gebähte Semmel oder glasierte Schnitten (Seite 5) dazu.

Mit Grieß oder Tapioka. In 1 Liter siedende Milch kocht man 3 Eſslöffel davon mit kalter Milch abgesprudelt ein, gibt Salz dazu und sprudelt es beim Anrichten mit etwas Butter und 1 Dotter ab.

Hafergrütze läſst man vorher mit Wasser anschwellen.

Mit Reis. Man kocht 4 Löffelvoll Reis in 1½ Liter Milch mit einem Stücke Zimmt und mischt beim Anrichten einen Dotter mit Milch und Zucker abgesprudelt dazu.

Von Knorrs Reis- oder Maismehl rührt man 2 Eſslöffelvoll mit kalter Milch dünnflüssig ab, sprudelt 1 Liter siedende Milch, Vanille oder Zimmt dazu, kocht es ¼ Stunde, legiert es mit 1 Dotter und Zucker und gibt gebähte Semmelschnitten dazu.

## Mandel-Suppe.

Eine Handvoll abgezogene Mandeln, dabei auch einige bittere, stoßt man mit Obers sehr fein, kocht sie mit 1 Liter frischer Milch oder Obers und Zucker, gibt Vanille-Geruch dazu und sprudelt es mit Dottern

ab. Die Hälfte kann man, auf dem Herde länger gesprudelt, als Schaum darauf und glasierte Schnitten (Seite 5) dazu geben.

## Chocolate-Suppe.

Man stellt 10 Deka Chocolate mit etwas Milch zum Erwärmen auf, zerdrückt und verrührt sie, sprudelt sie mit 1½ Liter Milch ab und kocht sie ½ Stunde. Beim Anrichten sprudelt man sie mit 2 Dottern und gibt geröstete Semmelschnitten (Seite 5) oder Zwieback oder Schneenocken dazu. Für diese legt man mit einem Esslöffel gezuckerten Schnee wie Nocken in siedende Milch ein, kehrt sie um und gibt sie gleich in die angerichtete Suppe.

Für falsche Chocolate-Suppe lindet man 3 Esslöffel Mehl dunkelbraun, gießt dann beständig rührend siedende Milch dazu. Aufgekocht seiht man dies, gibt 7 Deka geriebene Chocolate, Zucker und Zimmt dazu und richtet die Suppe mit 1 Dotter abgesprudelt an.

## Wein-Suppe.

Man nimmt zu 7 Deciliter Wein 3 Deciliter Wasser, ein Stückchen Zimmt und Zucker nach Geschmack. Wenn es eine Weile gesotten hat, sprudelt man damit 4 Dotter und ein Stückchen Butter ab, und gibt glasierte Semmelschnitten dazu.

## Bier-Suppe.

7 Deciliter leichtes Bier läßt man sieden und schäumt es fleißig ab und kocht einige Gewürznelken, ein Stück Zimmt, Limonenschalen und etwas Zucker mit. Dann sprudelt man 2 Deciliter Obers mit 3 Dottern ab, das siedende Bier dazu und fort, bis es dick wird, worauf man es gleich anrichtet.

## Panadel (verkochte Weißbrot-Suppe).

Abgeriebene Semmeln (ungefähr 15 Deka) dünnblätterig geschnitten, setzt man mit 1 Liter kalter Suppe zu, läßt sie eine halbe Stunde kochen, sprudelt sie dann erst fein ab, gibt noch Suppe dazu, wenn es zu dick wird, und beim Anrichten 2 abgesprudelte Dotter.

Oder: Man kocht die abgeriebenen Semmeln ebenso mit Suppe oder Petersilienwasser und etwas Safran, sprudelt sie ab, läßt Butter heiß werden und darin fein geschnittene Zwiebel oder Petersilie anlaufen, schüttet die Suppe dazu und kocht sie damit auf.

Oder: Man röstet Semmelbröſel mit Butter gelb, kocht sie mit Erbsenbrühe und sprudelt sie mit 1 Dotter oder auch ein paar Löffel Rahm ab.

## Semmel-Suppe.

Gebähte Semmelschnitten legt man in eine Schüssel und gießt etwas heiße Suppe darauf. Wenn diese sich eingezogen hat, schüttet man noch soviel nach, als nothwendig ist und gibt für jede Person 1 Ei vorsichtig darauf, deckt die Schüssel zu und läßt sie solange an einem warmen Orte stehen, bis das Klar gestockt ist. Man bestreut sie mit Schnittlauch oder garniert sie mit Bratwürsten.

Als verlorenes Hendl. Man schneidet eine Semmel zu kleinen Würfeln, mischt 1 Ei gesalzen und abgesprudelt dazu und drückt dieses wie einen Knödel zusammen und legt ihn in siedende Rindsuppe in einen kleinen Topf. Gekocht, faßt man ihn heraus und gibt die Suppe dazu.

## Fleisch-Suppe.

Rindfleischreste schneidet man fein und gibt sie zu angelaufener Petersilie und Zwiebel, röstet sie etwas, staubt 1 Löffel Mehl daran, vergießt es mit Suppe, gibt es in einen Kochtopf und gebähte Semmelschnitten dazu, womit man es $^{1}/_{2}$ Stunde ohne Sprudeln kocht.

## Brot-Suppe.

Dünne Schnitten von altgebackenem Brote röstet man mit Butter oder Bratenfett oder auf dem Bleche, dann kann man sie mit guter Brühe bedeckt aufkochen oder gleich anrichten. Für jede Person gibt man ein verlorenes Ei darauf oder Selch- oder Bratwürste, zu Stücken geschnitten, dazu und streut Schnittlauch oder Pfeffer darüber. Oder: Man sprudelt gekochtes Brot ab und beim Anrichten 1 Dotter dazu.

## Schwäbische Suppe.

In heißes Fett gibt man fein geschnittene Zwiebel, ein paar Erdäpfel, roh geschält, kleinwürfelig geschnitten, wenn die Zwiebel gelb wird, Petersilie, Brot und Suppe, kocht es, bis die Erdäpfel weich sind und gibt Würste dazu.

## Sago- oder Tapioka-Suppe.

Von Sago oder Tapioka[1]) nimmt man für je einen Teller Suppe 1 Eßlöffelvoll und kocht ihn $^{1}/_{2}$ Stunde. Knorr's Tapioka julienne (mit getrockneten Gemüsen gemischt) läßt man vorher mit kalter Suppe $^{1}/_{2}$ Stunde stehen, ehe man ihn etwas länger kocht. Vor dem Anrichten kann man die Suppe mit 1 Dotter absprudeln.

[1]) Mandioka oder Cassava-Sago.

## Grieß-Suppe.

In 1 1/2 Liter siedende Rindsuppe kocht man 2 Deciliter Weizengrieß ein, sprudelt ihn gut und läßt ihn langsam 1/4 Stunde kochen.

Angelaufener Grieß. Mit ungefähr 3 Löffelvoll Rindschmalz röstet man 2 bis 3 Deciliter Grieß gelblich, worauf man ihn mit Petersilienwasser oder Suppe 1/4 Stunde siedet und ziemlich dick anrichtet.

Man kann 1 Dotter mit geriebenem Parmesankäse mischen und zur dünn gekochten Grießsuppe sprudeln.

## Grießartige Suppenspeisen.

Von Knorrs Kartoffelgrieß, Kaisersuppengrieß u. s. w. streut man 1 Eßlöffelvoll für je einen Teller Suppe in diese, wenn sie siedet, und läßt sie 1/4 Stunde kochen. Mit getrockneten Gemüsen (Julienne) gemischten Reisgrieß weicht man vorher in kalte Suppe und läßt sie 3/4 Stunden sieden.

## Suppen von Grütze und Graupen.[1]

Man kocht 2 Deciliter mit kaltem Wasser gewaschene Hafer- oder Buchweizen- (Haiden-) Grütze mit 1 1/2 Liter Rindsuppe 1 Stunde lang und sprudelt beim Anrichten 1 Dotter und ein Stückchen Butter dazu.

Himmelthau kocht man mit Suppe 1/4 Stunde und würzt ihn mit Safran oder gibt 1 Dotter dazu.

Ebensolange kocht man mit Petersilienwasser 2 Deciliter mehrmals gewaschene Haiden- oder Hirse-Graupen, läßt geringelte Zwiebel in Butter oder Speck gelb werden, 1 Löffel Mehl darin anlaufen und kocht die Graupen damit auf.

## Gerollte und Ulmergerste.

3 Händevoll durchsuchte gerollte Gerste (Gerstengraupen) setzt man in einem irdenen Topfe mit kalter Suppe zu (oder weicht sie schon über Nacht ein), läßt sie zugedeckt auf mäßiger Wärme sieden, rührt sie fleißig auf, damit sie nicht anbrennt und gibt Suppe nach, wenn sie zu dick wird. Die Zeit des Weichwerdens kann von 1 bis 3 Stunden dauern. Man kann sie mit 1 Dotter verrühren und mit Schnittlauch bestreuen oder fein geschnittenes Schinken- oder gebratenes Kalb- oder Geflügelfleisch oder gebackene Leber oder Würste, oder etwas Essig oder Limonensaft dazu geben.

[1]) Grütze ist gröber als Grieß, da sie enthülst und geschrotet ist, jedoch feiner als die nur enthülsten Graupen. Die feinsten Graupen, Perlgraupen genannt, sind aus Weizen, oder Dinkel, die größeren Gattungen aus Gerste, werden meistens gerollte Gerste, die Hirsegraupen, Brein genannt.

Mit Schwämmen. Ein paar Händevoll getrocknete Schwämme wäscht man mit warmem Wasser, seiht dieses ab, schneidet sie recht fein, gibt sie in lichte Einmach zu angelaufener Petersilie, dann 4 Händevoll Gerste und Petersilienwasser dazu und kocht damit die Gerste weich.

Oder man gibt frische Schwämme, wie gewöhnlich gedünstet, und ein paar Löffelvoll sauren Rahm zu mit Wasser gekochter Gerste und beim Anrichten etwas Limonensaft und ein paar Dotter.

Mit Erbsen. Man kocht 2 Deciliter dürre oder 4 Deciliter frische Erbsen und 4 Löffel Gerste, läßt Petersilie in lichter Einmach anlaufen, vergießt es mit der Erbsenbrühe und gibt die Erbsen und Gerste, sowie Salz, etwas Safran und Muscatblüte dazu.

## Ritscher.

Man kocht 2 Deciliter gerollte Gerste und 2 Deciliter Bohnen, dann läßt man Fett heiß werden, Zwiebel und Petersilie und 2 Löffel Mehl darin anlaufen, gibt die Gerste und die Bohnen und soviel Suppe oder Wasser dazu, als es noch zum Verkochen braucht: doch muss es eine dicke, nicht flüssige Speise sein. Man belegt sie in der Schüssel mit Stückchen von Würsten oder Selchfleisch oder streut dieses fein geschnitten darauf oder man kocht auch würfelig geschnittenen Schinkenspeck oder frische oder luftgeselchte Schwarten mit der Gerste.

## Rumforder-Suppe.

Man kocht ungefähr 2 Deciliter gerollte Gerste und etwas weniger getrocknete, über Nacht eingeweichte Erbsen 3 Stunden auf mäßiger Hitze. Nach 2 Stunden gibt man rohe, würfelig geschnittene Erdäpfel, gelbe Rüben, Petersilie- und Selleriewurzel und überkochten Schweinskopf mit der Brühe dazu und beim Anrichten geröstete Schwarzbrotwürfel.

## Gersten- und Reis-Schleim.

Man kocht 2 Deciliter Gerstengraupen mit $1 \frac{1}{2}$ Liter Suppe recht weich, sprudelt sie öfters, seiht sie dann und legiert sie mit 1 Dotter. Bei Abendessen gibt man diese Suppe in Theeschalen und kann sie auch mit Limonensaft säuern. Für mittags gibt man gebackene Semmel und frische Erbsen oder Spargel oder etwas vom Fleisch hinein.

Als Fastensuppe dünstet man Wurzeln mit Butter ab, gibt die Gerste und das Wasser dazu, kocht sie ein paar Stunden und wenn der Schleim geseiht ist, sprudelt man ihn mit einem Stücke frischer oder Krebsbutter und ein paar Dottern ab und gibt gebackene Semmel- oder Krebsknöderl oder Nocken von Fischfasch und Spargel oder grüne Erbsen hinein.

Von Knorrs Gerstenmehl rührt man 3 Löffelvoll mit 1 Liter kalter Suppe ab und kocht sie ½ Stunde.

Reisschleim wird wie der Gerstenschleim bereitet, jedoch nicht gesäuert, und kann durch Mitkochen von Hühnerfleisch verbessert werden.

## Gestoßene Reissuppe.

Man läßt 2 Löffelvoll Bratenfett heiß werden, gibt 7 Deka fein gestoßenen Reis hinein, verrührt es dünn mit Suppe und läßt dies eine Stunde kochen. Beim Anrichten sprudelt man einen Dotter dazu und gibt etwas von Fasch oder gebackene Leber und Semmel hinein.

## Reis-Suppe.

Für jede Person rechnet man 3 Deka oder eine Handvoll Reis zu 4 Deciliter Suppe. Man gibt ihn ausgesucht und abgewischt, aber nicht gewaschen in die Suppe, wenn sie siedet, und kocht ihn jäh ungefähr ½ Stunde. Oder man gibt Dotter, Schnittlauch oder etwas von Fleisch dazu oder weißgedünsteten Reis in braune Suppe.

In lichter Einmach. In Abschöpf- oder Bratenfett, Butter oder Schweinschmalz läßt man ein paar Löffel Mehl, dann Petersilie anlaufen, vergießt es dünn mit Suppe und kocht den Reis damit ¼ Stunde.

Oder man läßt fein geschnittene Zwiebel in Butter gelb werden, dünstet damit den Reis ein paar Minuten, staubt ihn in Mehl, vergießt ihn mit Petersilienwasser und kocht ihn ½ Stunde.

## Reis mit Paradiesäpfel.

Einige recht reife Paradiesäpfel bricht man auseinander und dünstet sie, wobei man eine Zwiebel dazu gibt. Wenn der Saft eingegangen ist, werden sie passiert und nebst 4 Händevoll rohem Reis in heiße Butter gegeben. Nachdem der Reis schön roth geworden ist, kocht man ihn mit Suppe ¼ Stunde und serviert ihn ziemlich dünn und noch fest. In der halben Zeit mischt man 4 Deka geriebenen Parmesan-Käse dazu.

Für Fasttage vergießt man den Reis mit Wurzelbrühe, kocht Fischleber mit und gibt Karviolröschen hinein.

## Italienische Reis-Suppe (Minestra).

Reis wird in Suppe ziemlich dick nur ¼ Stunde gekocht, dann mischt man mit Speck oder Butter abgedünstete Gemüse, als: gelbe Rüben oder Zuchi würfelig geschnitten, Salat, Rohnenblätter und Kraut nudelig, Spargelerbsen, sowie Geflügelleber, Mägen, Hahnenkämme, Muscheln oder dergl. bei, und serviert Käse dazu.

## Reis mit Erbsen (Risi-pisi).

Man schneidet Schinkenspeck, Petersilie und Zwiebel recht fein, dass es wie Teig aussieht, läßt es gelb anlaufen, gibt 1/2 Liter grüne Erbsen dazu, dünstet sie ab, worauf man 30 Deka Reis und die nöthige Suppe 1/4 Stunde damit kocht.

Oder: Man dünstet die Erbsen mit Butter und Petersilie und kocht Reis in lichter Einmachsuppe wie obige Reissuppe und mischt die Erbsen dazu.

## Kraut-Reis.

Einen kleinen Krautkopf schneidet man grobnudelig und dünstet dieses Kraut mit Butter oder sehr fein geschnittenem Specke schön braun. Man gibt 15 Deka Reis und Suppe dazu und kocht ihn 1/4 Stunde lang. Man kann auch blätterig geschnittene Schweinsniere oder würfeliges Schweinfleisch mit dem Kraute dünsten.

## Wälscher-Reis (Risotto).

Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gibt man zu 15 Deka Beinmark (oder die Hälfte davon Butter), nachdem es fein geschnitten, heiß gemacht und geseiht ist, ziemlich viel fein geschnittene Zwiebel, und wenn diese gelb angelaufen ist, 40 Deka Reis (ausgesucht aber nicht gewaschen). Sobald dieser das Fett eingezogen hat, gibt man ungefähr 4 Deciliter siedende Suppe dazu und läßt sie ohne Zudecken auf jäher Hitze einsieden. Man gießt noch zweimal ebensoviel Suppe nach, worauf der Reis genügend weich, mit 7 Deka geriebenem Parmesankäse gemischt und auf die Schüssel gehäuft wird. Käse und Rindsuppe serviert man besonders dazu.

Es ist auch üblich, Bratenreste von Hausgeflügel, Wachteln oder dgl., gedünstete Kalbsleber, Bratwürste oder auch gedünstete Champignons oder Sprossenkohl oder Karviol, oder an Fasttagen ausgelöste Muschelthiere beizumischen.

## Mailänder Reis.

Die Flügel von einem Indian, eine Taube und etwas Kalbsbries, zu Stücken geschnitten, dünstet man mit Butter oder Bratenfett, gehackter Zwiebel und nudelig geschnittenen Wurzeln. Dann mischt man gedünsteten Reis mit ziemlich viel Parmesankäse dazu und drückt es in eine Form. Der Reis wird gestürzt und die Suppe besonders dazu serviert.

Oder: Man läßt Zwiebel in Butter oder Beinmark anlaufen, nimmt sie wieder heraus, gibt den Reis und nach einer Weile gute Suppe dazu, läßt den Reis 10 Minuten dünsten, worauf man Leber und

Herzeln von Geflügel, blätterig geschnitten, ein wenig Safran und nach und nach die nöthige Suppe und nach 5 Minuten geriebenen Käse dazu gibt, es noch 5 Minuten stehen läßt, dann anrichtet.

## Türkischer Reis (Pilaw).

Man wäscht 30 Deka Reis und gibt ihn in 1 Liter gesalzenes, siedendes Wasser, deckt den Topf gut zu und läßt das Wasser ganz einkochen. Dann zieht man den Topf auf eine kühlere Stelle zurück und schüttet 5 Löffelvoll Bratenfett heiß auf den Reis, in welchem man es mit einer zweispitzigen Gabel verrührt. Nachdem man ihn 1/2 Stunde zugedeckt stehen läßt, gibt man ihn mit einer Gabel aus dem Topfe auf die Schüssel und mischt gebratenes Geflügel-, Lamms- oder Hammelfleisch, würfelig geschnitten, mit seinem Safte dazu.

Auf italienische Art. In 12 Deka Butter läßt man Zwiebelstücke anlaufen, nimmt diese wieder heraus, ehe man 25 Deka Reis in das Fett gibt, gießt gleich 1 Liter siedende Geflügelsuppe dazu und kocht ihn zugedeckt 8 Minuten auf jäher Hitze, bis die Flüssigkeit versotten ist. Der Reis muss ziemlich fest und weiß bleiben. Dann mischt man das von den Beinen gelöste Fleisch des gesottenen Huhnes zu Stückchen, den Magen nudelig, die Leber geröstet, blätterig geschnitten darunter und serviert Käse dazu.

## Reis mit Fleischresten.

Man dünstet Reis wie Risotto, aber ohne Käse, und mischt dabei Reste von Schweinsbraten würfelig geschnitten sammt dem Bratensaft dazu, oder Rostbraten oder Kalbsbraten und gedünstete Schwämme, häuft ihn bergartig in die Schüssel und serviert klare Suppe dazu. Oder man dünstet fein geschnittene Reste von Rindfleisch mit Zwiebel, Petersilie und Fett auf und unterlegt damit den Reis.

## Braungedünsteter Reis.

In heißes Fett von brauner Suppe gibt man Reis und, nachdem er etwas angelaufen ist, braune Suppe. Man kann eingesottenen Kohl nudelig und einige Champignons, blätterig geschnitten, mitdünsten, Parmesankäse dazu mischen und solchen braunen Reis mit weiß gedünstetem wechselnd schichtenweise in eine Form drücken, dann stürzen.

## Gestürzter Reis.

Mit Salami. Wie Risotto mit Käse bereiteter Reis wird in einen mit Speckplatten ausgelegten Model eingedrückt und zweimal mit

würfelig geschnittener Salami, Schinken oder Zunge und gedünsteten Erbsen unterlegt, 1/4 Stunde in das Rohr gestellt und gestürzt, worauf man den Speck entfernt und klare Suppe dazu serviert.

Für Fasttage unterlegt man mit Butter gedünsteten Reis in einer mit Krebsschweifchen und gedünsteten Morcheln über Papier ausgelegten Form, mit fein geschnittenem geräucherten Fischfleisch und Schnittlauch.

Mit Fasch und Schinken. 15 Deka Reis, weich aber dick gedünstet, treibt man ausgekühlt mit Butter, 1 Ei und 1 Dotter ab und dünstet geschnittene Bratenreste mit Beinmark, Zwiebel und Petersilie ab und mischt etwas Semmel in Milch geweicht und 1 Dotter dazu, dann legt man die Form mit Schweinsnetz aus, macht eine Schichte von der Fasch, eine von Reis, eine von fein geschnittenen Schinken, wieder Reis und Fasch, schlägt das Netz darüber zusammen und bäckt es langsam.

## Reis-Meridon und Wanneln.

Man dünstet 15 Deka Reis mit Butter und Wasser oder Suppe nicht zu weich, rührt ihn ausgekühlt zu einem Abtrieb von 7 Deka frischer oder Krebsbutter und 2 bis 3 Dottern, dann den Schnee von 2 Klar dazu. Man drückt ihn gleichmäßig, aber nicht fest, in eine mit Butter ausgestrichene Form, unterlegt ihn mit Fleisch- oder Fasten-Ragout und siedet ihn 3/4 Stunden in Dunst. Gestürzt gibt man ihn zu klarer oder zu Krebs-, Champignons- oder Petersilien-Suppe.

Für Wanneln dünstet man den Reis ebenso oder stoßt ihn vorher und unterlegt ihn auch mit Ragout oder Haschee.

## Reis-Würstchen.

Zu gedünstetem, ausgekühlten Reis mischt man fein geschnittenes Kalbfleisch und 1 Ei. Davon gibt man auf Oblaten, formiert Würstchen, dreht sie in Ei und bäckt sie in Schmalz.

## Salat- und Kohl-Würstchen.

Man legt die Blätter eines Salat- oder sehr kleinen Kohlkopfes gesotten, in kaltem Wasser abgekühlt, auseinander, bestreicht jedes Blatt mit Kalbsfasch und dreht es zusammen. Man dünstet diese Würstchen mit Butter oder Bratenfett und gibt sie in Einmachsuppe.

## Reis-Knödel.

Zu einem Abtriebe von 5 Deka Fett, 2 Dottern und 1 Ei mischt man gekochten, ziemlich festen Reis, fein gehacktes Schinkenfleisch und 3 Löffel Mehl, macht kleine Knödel daraus und kocht sie in Suppe.

## Kaiser-Nockerl (Eier-Consommé).

2 Deciliter kalte, kräftige Suppe (Consommé) sprudelt man mit 6 Dottern und 1 Löffel Butter ab, gibt etwas Muscatblüte dazu, schüttet es in einen Model, siedet es in Dunst und sticht mit einem Löffel kleine Nockerl heraus, die man in braune oder Kräuter-Suppe gibt. Oder: Man nimmt nur 4 Dotter, 1 Ei und 1 Esslöffel Mehl zur Suppe.

Von Obers. Man sprudelt 1 Esslöffel Mehl, 3 Eier und 1/4 Liter Obers ab und gibt Salz und Muscatnuss dazu. Weiter wie obiges.

## Hirn-Consommé.

1/2 Kalbshirn dünstet man mit Butter und Petersilie ab, staubt etwas Mehl daran, vergießt es mit 3 Deciliter Suppe und läßt es aufgekocht auskühlen. Gesalzen und gepfeffert, sprudelt man es mit 3 Eiern ab, siedet es in einen Model gefüllt in Dunst und gibt es wie das Vorige nebst Semmelschnitten in braune oder Kräuter-Suppe.

## Leber-Consommé.

Kalbs- oder Geflügel-Leber wird ausgestreift, fein geschnitten, mit Zwiebel und Petersilie in Butter überdünstet, mit 3 Deciliter Suppe aufgesotten und passiert. Erkaltet mit 4 Dottern abgesprudelt, mäßig gesalzen und in Dunst gesotten, wird es schiftelig geschnitten und in braune Suppe gegeben.

## Fleisch-Consommé.

Fleisch von einem gebratenen Rebhuhne wird fein geschnitten, gestoßen, mit 4 Dottern und 4 Deciliter kalter brauner Suppe, mit der man vorher das Gerippe gekocht hat, gemischt, durch ein Sieb gestrichen, in kleine Formen gefüllt und in Dunst gekocht. Auch kann man gedünstete Champignons oder Trüffeln mit dem Fleische stoßen.

## Eingetropftes oder eingegossene Nudeln.

In ein irdenes Töpfchen mit Schnabel gibt man 2 Eier, Salz und ungefähr 2 gehäufte Esslöffelvoll Mehl, dass der Teig, wenn man ihn mit einem Kochlöffel recht gut abgeschlagen hat und diesen voll in die Höhe hebt, fließen kann, aber wenn man ihn in siedende Suppe laufen läßt, nicht zerrinnt, sondern nudelartig aussieht. Ist er zu dick, so wird er brockig in der Suppe, wogegen man durch Ei oder etwas Wasser abhilft. Ist die Dicke recht, so hält man das Töpfchen oder den kleinen Trichter ziemlich hoch über der kochenden Suppe und läßt den Teig.

[..]dem man es hin und her bewegt, so hineinfließen, daſs die Nudeln so [l]ang und gleich als möglich werden. Wenn die Oberfläche der Suppe [d]amit bedeckt ist, faſst man dieselben mit dem Backlöffel in den Suppen-[t]opf und kocht wieder so ein, bis aller Teig gar ist, worauf man die [s]iedende Suppe daraufgibt.

## Eierteig-Suppenspeise.

Von Knorrs Fadennudeln, Sternchen, Eiergerstl u. s. w. [u]nd ähnlichen Fabrikaten kocht man ungefähr 6 Deka oder 1 Löffelvoll [f]ür je 1 Teller Suppe (wie Nudeln u. dgl.) in siedende Suppe ein und [l]äſst sie sieden, bis sie in die Höhe steigen.

## Farferl.

Mit Zwiebel. Man macht den Teig (wie Seite 55) von 4 Deci-[l]iter Mehl, gibt ziemlich viel geringelt geschnittene Zwiebel in 3 Löffel heißes Rindschmalz und wenn die Zwiebel gelb geworden, die Farferl dazu, welche man eine Weile anlaufen, doch nicht braun werden läſst, dann mit 1½ Liter Petersilienwasser einige Minuten kocht.

In Suppe. Man läſst die Farferl in Abschöpffett ohne Zwiebel anlaufen und kocht sie in Rindsuppe.

Von Grieß. Man macht weiche Farferln von Eiern und Weizen-grieß, läſst sie in Butter anlaufen und kocht sie in Fleisch- oder Fisch-[s]uppe ein.

## Geriebenes Gerstel.

Geriebenes Gerstel von 3 Deciliter Mehl, 1 Ei und etwas Salz [(]Seite 55) kocht man in 1½ Liter siedende Rindsuppe ein und richtet es an, sobald es in die Höhe steigt.

Angelaufenes oder Buttergerstel. Man läſst in Butter [f]ein geschnittene Zwiebel, dann geriebenes Gerstel von 1 Ei anlaufen und vergießt es mit geseihter Wurzelbrühe.

## Geschnittene Nudeln und Fleckeln.

Nudelteig von 1 Ei und 2 Dottern treibt man so fein als möglich aus und schneidet die Flecken, wenn sie eine Weile gelegen sind zu feinen langen Nudeln oder kleinen viereckigen Fleckeln und kocht sie in gewöhn-liche oder braune Rindsuppe ein.

## Schlick-Krapfeln.

Butter, Beinmark oder Schweinschmalz läſst man heiß werden und [g]eschnittene Zwiebel, Petersilie und etwas Brösel darin anlaufen und gibt Bratenreste oder Rindfleisch, Kalbs- oder Lammslunge, oder Herz gesotten

und sehr fein geschnitten dazu. Wenn es eine Weile abgedünstet wurde, läßt man es auskühlen und mischt 2 Dotter darunter. Nun macht man einen weichen Nudelteig von 1 Ei und etwas Wasser, treibt ihn nicht zu fein aus und legt eine Reihe nußgroßer Kugeln von obigem Haschee zweifingerbreit von einander entfernt auf den Teig, welchen man rund herum mit Ei bestreicht und soweit überschlägt, daß das Fleisch gut bedeckt ist. Man drückt den Teig um dasselbe halbrund mit einem umgekehrten Krapfenstecher oder mit der Hand nieder, worauf man ihn da abradelt.

Für Fasttage dünstet man zerdrückte Karpfenmilch mit Butter und Petersilie, gibt in Butter angelaufene Brösel, Salz, Muscatnuß, Pfeffer und etwas sauren Rahm und wenn es ausgekühlt ist, 1 Ei dazu. Man füllt es wie obige Fleischfülle in den Teig und kocht sie in Petersilienwasser oder klare Fischsuppe ein.

## Nudel-Wanneln und Scheiben.

Fein geschnittene Nudeln von 2 Eiern oder Dottern kocht man in gesalzenem Wasser und gibt sie abgeseiht in warme Butter. Zugleich dünstet man fein geschnittenen Kalbsbraten mit Butter und Petersilie etwas ab, mischt 2 Löffel sauren Rahm und ausgekühlt 3 Dotter, Schnee von 2 Klar und die Nudeln dazu und bäckt es in ausgebröselten Wanneln.

Für Scheiben treibt man obiges ab, mischt die Nudeln dazu, streicht sie auf eine mit Butter bestrichene, bemehlte Serviette, darauf das Fleisch und rollt es strudelartig zusammen, dann diese Wurst in die Serviette und bindet sie an beiden Enden. Sie wird gesotten aus der Serviette gelöst, zu Scheiben geschnitten.

## Speck-Strudel.

Man schneidet 10 Deka geräucherten Speck würfelig, macht ihn heiß, läßt, wenn er durchsichtig ist, fein geschnittene Petersilie, dann eine handvoll Brösel anlaufen, gibt dies ausgekühlt auf den mit 2 Eiern bestrichenen ausgezogenen Strudelteig und rollt ihn zusammen. Schneckenförmig gedreht, legt man ihn auf ein kleines Brett und schiebt ihn zehn Minuten vor dem Anrichten in siedende Suppe in eine Casserolle. Oder man schneidet ihn vor dem Kochen zu dreifingerbreiten Stücken.

Gebacken. Man nimmt zum Teige etwas Butter, läßt in 20 Deka würfelig geschnittenen Speck viele Petersilie und Schnittlauch anlaufen und streicht es ausgekühlt auf den Teig, rollt ihn zusammen, legt den Strudel auf das mit Schmalz bestrichene Blech, bestreicht ihn oben mit Ei, bäckt ihn im Rohre und gibt ihn zu Stücken geschnitten in Suppe.

## Griess-Strudel.

Man lässt 10 Deka würfelig geschnittenen Speck heiß werden und 1 Löffel voll fein geschnittene Petersilie darin anlaufen. Ausgekühlt, rührt man 2 Eier dazu, streicht es auf den ausgezogenen Teig und streut ein paar Hände voll Grieß darüber, den man vorher mit etwas Schmalz gelblich rösten kann und beendigt ihn wie den Speckstrudel.

## Fleisch- und Lungen-Strudel.

Zu dem wie für Schlick-Krapfeln abgedünsteten Fleische gibt man etwas Pfeffer und Majoran, streut dies über den fein ausgezogenen, mit 2 abgesprudelten Eiern bestrichenen Strudelteig, rollt in leicht zusammen und dreht ihn schneckenförmig, worauf man ihn kocht oder bäckt. Zu letzterem ist es gut, den mit Milch gemachten Teig (Seite 56) zu nehmen, welchen man nicht mit Ei zu bestreichen braucht.

## Frittaten-Nudeln.

Frittaten von 2 Deciliter Milch, 1 großen Ei, 1 Deciliter Mehl und etwas Salz (wie Seite 54 gebacken) werden zusammengerollt und zu Nudeln geschnitten. Sie sind sowohl in gewöhnliche als in braune und in alle Einmach-Suppen beim Anrichten in den Suppentopf zu geben.

## Frittaten-Strudel.

Mit Fleischfülle. Frittaten wie die obigen legt man auf einem Tuche etwas übereinander, streicht die Fülle darauf, rollt sie strudelartig zusammen, bindet diese Wurst in eine mit Butter bestrichene Serviette und siedet sie in gesalzenem Wasser. Die Fülle dazu besteht aus einem Abtriebe von 4 Deka Butter, 2 Eiern, Petersilie, fein geschnittenem gebratenen Kalbfleische, Salz und 2 Löffel voll saurem Rahm. Man gibt ihn, zu Stücken geschnitten, zu brauner Suppe.

Mit Krebsfülle. Man kocht 10 Krebse, macht von den Schalen Krebsbutter, treibt diese mit 3 Eiern ab, gibt 3 Löffel voll mit Obers befeuchtete Brösel, Salz und Muscatblüte dazu, streicht es auf, streut das würfelig geschnittene Krebsfleisch darüber, rollt den Strudel zusammen, siedet ihn in Dunst und gibt ihn zu Krebs- oder Fischsuppe.

## Frittaten-Würstchen.

Man macht Frittaten von 2 Deciliter Milch (Seite 54), schneidet sie in der Mitte auseinander, streicht abgedünstetes Hirn (Seite 17) oder Ragout oder Haschee (Seite 33) oder obige Krebsfülle auf, rollt sie nach

der Länge zusammen und schneidet sie ab, damit recht kleine Würstchen werden, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt. Man gibt sie in klare Rindsuppe oder in Einmach-, Spargel- oder Salat-Suppe.

## Semmel-Krapfeln.

Kleine runde Schnittchen von abgeriebenen Semmeln füllt man mit abgedünstetem Hirn oder mit Dottern gemischtem Haschee oder mit Fischfülle wie zu den Schlick-Krapfeln, je zwei und zwei zusammen, taucht sie auf beiden Seiten nur leicht in Milch, dann in Eier, dreht sie in Brösel, bäckt sie in Schmalz und gibt sie in klare braune Fleisch- oder Fischsuppe.

## Semmel-Pastetchen.

Mit Fleischfülle. Von mürben Wecken reibt man die Rinde ab, sticht mit einem kleinen Krapfenstecher von oben gegen unten die Schmolle (Krume) aus und bäckt diese ohne Umdrehen in Schmalz. Dann macht man auf der weichen Seite ein Grübchen, soviel man davon wegnehmen kann und füllt Haschee oder Ragout oder abgedünstetes Hirn ein, stellt sie eine Weile in das Rohr und gibt sie zu brauner Rindsuppe.

Mit Fastenragout. Man füllt die gebackenen Pastetchen mit Ragout von Erbsen, Schwämmen, Fisch- oder Krebsfleisch (Seite 36), deckt einen ebenfalls gebackenen Deckel (Seite 61) darauf, stellt sie bis zum Gebrauche warm und gibt sie zu klarer oder gestoßener Fischsuppe.

## Haschee-Krapfeln.

Reste von Butterteig treibt man fein aus, bestreicht die Hälfte mit Haschee, dem man ein Ei beigemischt hat, schlägt den andern Teig darüber und sticht sehr kleine runde Krapfeln aus, die man in Schmalz bäckt und in Suppe gibt.

## Ragout-Würstchen.

Zu ausgekühltem Ragout mischt man 1 Ei, befeuchtet Fleckchen von Oblaten mit Eiweiß, gibt 1 Eßlöffel voll Ragout auf jedes und formiert kleine Würstchen, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

## Ragout-Pfanzel oder Wanneln.

Man treibt 2 Deka Butter mit 2 Eiern ab, gibt fein geschnittenes, gebratenes Kalbs- oder Hühnerfleisch oder Fischfleisch, Petersilie, Limonenschalen, Salz, ein paar Löffel mit Milch befeuchteter Brösel, klein

geschnittenes Krebsfleisch, gedünstete Erbsen oder Spargelerbsen, 1 Löffel sauren Rahm, etwas Mehl und trockene Brösel dazu, füllt es in einen Model, siedet es in Dunst, oder in kleine Wanneln und bäckt es.

## Fleischkuchen und Wanneln.

Fleisch von gebratenem, zahmen oder Wildgeflügel wird abgelöst, fein geschnitten, dann mit Bratenfett abgedünstet, mit etwas Suppe aufgekocht und durch ein grobes Sieb gestrichen. Erkaltet, mischt man nach Verhältnis Dotter oder ganze Eier und in Milch geweichte passierte Semmel dazu, würzt es mit Pfeffer, füllt es in ausgeschmierte, mit Mehl ausgestreute Formen und siedet es in Dunst oder bäckt es.

## Lungen- oder Fleisch-Pfanzel.

Gesottenes Rindfleisch oder Beuschl oder Kalbsbraten wird fein geschnitten und mit Fett, Zwiebel und Petersilie abgedünstet. Dann treibt man Butter oder Beinmark mit 3 Dottern ab, gibt das Fleisch und mit Milch befeuchtete zerdrückte Semmeln, den Schnee von 2 Klar und die abgeriebenen Brösel der Rinde dazu, füllt es in die mit Fett ausgestrichene, ausgebröselte Form, bäckt es oder siedet es in Dunst und schneidet es gestürzt zu schiefen Vierecken.

## Fasch-Krapfeln und Scheiben.

Krapfeln. Geflügelfasch mischt man mit Eiern und mit Milch befeuchteten Bröseln ziemlich saftig, füllt sie fingerdick in einen glatten Model und bäckt sie. Gestürzt, sticht man kleine Krapfeln davon aus und gibt sie in braune Suppe.

Scheiben. Man streicht Kalbs- oder Geflügelfasch (Seite 31) auf einem mit Mehl bestreuten Tuche gleichmäßig auseinander, darauf weiches Eingerührtes mit viel Schnittlauch, rollt es strudelartig zusammen, dreht die Wurst in mit Butter bestrichene bemehlte Leinwand und bindet sie an den Enden. Man kocht sie eine halbe Stunde in gesalzenem Wasser, entfernt erst beim Anrichten die Leinwand und schneidet die Wurst zu kleinfingerdicken Scheiben.

## Fasch-Nocken oder Klößchen.

Von roher Geflügelfasch Nr. 1 (Seite 31) formiert man mit zwei in siedendes Wasser getauchten Löffeln Nocken oder nussgroße Knödel, läßt sie eine Weile liegen, damit sie etwas steif werden und kocht sie dann bei mäßiger Hitze 10 Minuten in Suppe.

## Fleisch-Knödel.

Reste von Kalbsbraten und der Niere und gedünstetes Herz oder dergl. schneidet man fein, sowie auch das Nierenfett oder Beinmark, welches man zergehen läßt, seiht und mit 3 Eiern abtreibt. Dann gibt man das Fleisch, Salz, mit Milch befeuchtete Brösel und soviel Mehl dazu, daß man kleine Knödel formieren kann, die man in Suppe kocht.

## Milz-Scheiben.

Man läßt Petersilie und Zwiebel in Butter anlaufen und mischt eine ausgestreifte Kalbsmilz, Salz, Majoran und Pfeffer dazu. Dann reibt man einer Semmel die Rinde ab, schneidet etwas von der Krume kleinwürfelig um den Speck vorzustellen, erweicht die übrige mit Milch und zerdrückt sie. Dann mischt man die Semmel und die Milz zu einem Abtrieb von Butter und 2 Dottern und zuletzt die Brösel. Man formiert davon auf dem mit Mehl bestreuten Brette eine Wurst, wickelt sie in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet diese fest und kocht sie in Salzwasser. Ausgelöst wird sie, zu Scheiben geschnitten, nebst gedünstetem Reis in braune Suppe gegeben.

## Leber-Pfanzel.

Zu einem Abtriebe von Butter oder zerlassenem geseihten Beinmark, und 2 oder 3 Eiern mischt man 15 Deka ausgestreifte, passierte Rinds- oder Kalbsleber, Majoran, Salz, zerdrückten Knoblauch und mit Milch befeuchtete Brösel, füllt es in einen ausgebröselten glatten Model und siedet es in Dunst oder bäckt es. Dann wird es zu verschobenen Vierecken geschnitten oder rund ausgestochen zur Suppe gegeben.

Als sehr feine Suppeneinlage macht man es von Gansfett und Gansleber und kann auch als Würze eine kleine, ungeschält gekochte, dann fein geschnittene Trüffel dazu geben.

## Leber-Knödel.

Man streift 15 Deka Kalbsleber aus und passiert sie, läßt Zwiebel und Petersilie mit Fett anlaufen, treibt es mit 1 Ei ab, und gibt die Leber, Salz, etwas Knoblauch, Majoran, Neugewürz und mit Milch befeuchtete Brösel zum Abtriebe, formiert nußgroße Knödel und kocht sie 10 Minuten in Suppe.

## Leber-Erbsennockerl oder Reis.

Man bereitet das Ganze wie zu Knödeln, taucht dann den Erbsenlöffel in die siedende Suppe, gibt vom Teige hinein und drückt diesen

mit einem Kochlöffel durch die Löcher. Wenn die Oberfläche der Suppe mit den kleinen Nockerln bedeckt ist, fasst man sie mit dem Backlöffel zu etwas heißer Suppe in den Topf und treibt wieder durch. So fort, bis aller Teig eingekocht wurde, worauf man die siedende Suppe daraufgibt und anrichtet.

Für Leber-Reis nimmt man 2 Eier, die Semmel abgerieben mit Milch erweicht, gehackt und 1 Esslöffel Mehl dazu. Man drückt es durch ein Reibeisen mit einem Kochlöffel in die siedende Suppe, indem man es unten nach jedesmaligem Einkochen mit einem Messer abstreift.

## Krebs-Meridon.

Man treibt 7 Deka Krebsbutter mit 2 Eiern ab, aber nicht lange, sonst verliert sie die Farbe, gibt in Milch geweichte Semmelschmolle, fein zerdrückt, klein geschnittene Krebsscheren und Schweife, Petersilie und Salz dazu, füllt es in die mit Krebsbutter ausgestrichene Form und siedet es in Dunst. Man gibt klare Rind- oder Fischsuppe oder Einmachsuppe dazu. Nach dem Stürzen kann man den Meridon mit Karfiolröschen, Krebsschweifchen und Morcheln garnieren.

## Krebs-Knöderl.

Eine Hand voll ausgelöstes Krebsfleisch und ebensoviel in warme Krebsbutter getauchte Semmelschmolle hackt man fein, gibt es zu einem Abtriebe von süßer Butter und 3 Dottern, dann Salz und Muscatblüte und formt kleine Knöderl, die man in Schmalz bäckt und in dünner gelblicher Einmachsuppe (mit Erbsenbrühe bereitet) aufkocht.

## Fisch-Knödel und Pfanzel.

Einigen Stücken von einem gebackenen Fische löst man die Gräten aus, schneidet das Fleisch und die Leber klein zusammen, gibt es zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 2 Dottern, 1 Löffel saurem Rahm, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muscatnuss, dann Semmelbröfel, den Schnee von 2 Klar und soviel Mehl, dass die Knödel halten, drückt sie schön rund und fest und kocht sie in klare Fischsuppe ein, oder man bäckt es in einer Form als Pfanzel.

## Fisch-Nocken und Reis.

Von Fischfasch Nr. 1 (Seite 32) (aber ohne sauren Rahm) und Gewürz formiert man Nocken mit 2 in siedendes Wasser getauchten Esslöffeln und lässt sie eine Weile liegen, ehe man sie in klare Fischsuppe einkocht. Für Fischreis drückt man es wie den Leberreis durch das Reibeisen.

## Mehl-Nockerl.

Man treibt 7 Deka Butter, Rindschmalz oder Abschöpffett mit 3 oder 4 Dottern ab, dann gibt man den Schnee der Eier, ungefähr 3 Deciliter Mehl und das nöthige Salz dazu und legt als Probe mit einem vorher in die siedende Suppe getauchten Esslöffel ein längliches, an den Enden gespitztes Stückchen von dem Teige in die siedende Suppe ein. Es muss beim Sieden in der Form bleiben und größer werden. Wird es flach, so gibt man noch etwas Mehl, ist es zu fest, etwas Milch zum Teige und kocht dann alles so ein; man richtet sie an, sobald sie in der Höhe schwimmen. Um Eier zu sparen, kann man ein paar Esslöffel voll Milch oder Wasser mit dem Mehle zugleich zum Abtriebe mischen, worauf man den Teig abschlägt und etwas stehen lässt, ehe man sie einkocht.

Sehr leichte Nockerl (Schwammklößchen). Man lässt auf mäßiger Hitze 5 Deka Butter zergehen, verrührt damit 10 Deka Mehl, dann auf einmal dazu geschüttet 3 Deciliter kaltes Wasser zu einem glatten Teige und solange er noch heiß ist, 2 Eier. Ausgekühlt, legt man davon mit einem Kaffeelöffel Nockerln in die siedende Suppe ein.

## Erbsen-Nockerl.

Der Erbsenlöffel wird mit obigem Nockerlteige angefüllt und dieser auf die bei Leber-Erbsennockerl angegebene Weise in die Suppe gedrückt.

## Gebackene Erbsen-Nockerl.

Für Erbsen-Nockerl wird abgetriebener Brandteig (Seite 54) durch den in heißes Schmalz getauchten Erbsenlöffel in dieses getrieben und schön braun gebacken, dann fasst man die Nockerl mit dem Backlöffel heraus und drückt wieder vom Teige ein. Gebacken, gibt man sie nebst klarer oder Einmachsuppe in den Topf. Für erbsengroß gebackenen Teig lässt man abgesprudelten dünnflüssigen Teig von 4 Löffel Mehl, etwas Milch, 2 Eiern, 2 Dottern und etwas Salz durch den Schaumlöffel in das Schmalz tropfen.

## Biscoten-Pfanzel oder Schöberl.

Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab, mischt bei jedem Dotter 1 schwachen Esslöffel Obers und 1 Löffel Mehl, dann den Schnee der 4 Klar und Salz dazu, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene ausgemehlte Casserolle kleinfingerdick ein und bäckt es schön gelb. Gestürzt und ausgekühlt, wird es schiftelig geschnitten und in oder zur Suppe gegeben. Oder man gibt zum Schnee der 4 Eier nur die Dotter und 4 Kaffeelöffel Mehl.

## Grieß-Pfanzel.

Man rührt 2 Deciliter Grieß in siedender Milch dünn ab, treibt dies ausgekühlt mit 5 Deka Butter und 2 Dottern ab, gibt Salz und den Schnee der 2 Klar dazu, füllt es fingerdick in eine Casserolle und bäckt es.

Oder man rührt den Grieß mit Suppe ab und gibt auch mit Butter angelaufene Petersilie und etwas geriebenen Parmesankäse dazu.

## Grieß-Nockerl.

Zu einem Abtriebe von 6 Deka Butter oder Rindschmalz und 2 Eiern rührt man 2 Deciliter Grieß und etwas Salz, läßt es 1/4 Stunde stehen und kocht es wie die Mehlnockerl in Suppe ein.

## Grieß-Knödel.

Abgtriebene. Man treibt 7 Deka Rindschmalz mit 3 Eiern ab, gibt gehackte Petersilie, Salz und 3 Deciliter Grieß dazu und kocht eigroße Knödel 1/2 Stunde. Nebst der Suppe gibt man geräuchertes Schweinefleisch dazu.

Abgebrannte. In heißes Rindschmalz gibt man fein geschnittene Petersilie und 15 Deka würfelig geschnittene Semmel. Man röstet sie ein wenig, mischt dann 1/2 Liter Grieß dazu, röstet diesen auch eine Weile und schüttet dies zum Auskühlen in eine Schüssel. 1/2 Stunde vor dem Einkochen brüht man es mit 3 1/2 Deciliter siedender Rindsuppe oder Wasser ab, salzt es und formiert davon ziemlich große Knödel, die man in Suppe oder Wasser kocht. Man kann auch fein geschnittenes gekochtes Selchfleisch und 1 Ei dazu nehmen.

Oder: Man streut ziemlich viel fein geschnittene Petersilie auf 1/2 Liter Grieß, brennt 7 Deka heißes Schmalz darüber, befeuchtet den Grieß mit siedender Rindsuppe und formiert ziemlich große Knödel.

## Erdäpfel-Knödel.

Gesotten. Zu einem Abtriebe von 6 Deka Butter und 3 Eiern die Klar als Schnee, gibt man fein geschnittene Petersilie, 20 Deka geriebene oder zerdrückte mehlige Erdäpfel, Salz, ein paar Löffel Grieß oder Mehl und soviel Brösel, daß der Teig sich zu kleinen Knödeln formieren läßt, die man nur kurz in Suppe oder in Salzwasser siedet.

Gebacken. Man gibt 6 mittelgroße gekochte und zerdrückte Erdäpfel erkaltet zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 3 Dottern, Salz und etwas Mehl, formiert sehr kleine Knödel, dreht sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und gibt sie in braune Fischsuppe u. dgl.

## Erdäpfel-Pfanzel.

In 6 Deka Butter läßt man Zwiebel und Petersilie anlaufen, treibt sie mit 3 Eiern ab, gibt dann 1 Deciliter Mehl, Salz und einige Erdäpfel gesotten und zerdrückt dazu, füllt es in eine flache Casserolle und bäckt es.

## Semmel-Pfanzel.

Man reibt von 20 Deka Semmeln die Rinde ab und weicht das Innere mit ungefähr 3 Deciliter Milch saftig an. Dann treibt man 7 Deka Butter mit 3 Dottern ab, mischt die zerdrückte Semmel, fein geschnittene Petersilie, Salz und den Schnee der 3 Klar dazu und wenn es zu weich ist, von den abgeriebenen Bröseln und füllt es zum Backen fingerdick in ein gut ausgeschmiertes und ausgebröseltes, seichtes Casseroll.

## Hirnkoch und Wanneln.

Ungefähr 15 Deka abgeriebene Semmel weicht man in Milch, drückt sie aus, schneidet sie fein und verrührt sie mit einem Abtriebe von 5 Deka Butter und 3 Dottern, dann gibt man Salz, den Schnee der 3 Klar und passiertes, mit Fett und Petersilie abgedünstetes Hirn dazu füllt es in den ausgebröselten Model und siedet es 3/4 Stunden in Dunst' oder in die Vertiefungen eines Dalkenbleches zum Backen und gibt klare Suppe dazu.

## Erbsen-Pfanzel.

Man macht einen Abtrieb wie beim Hirnkoch und mischt ebenso Semmeln und grüne Erbsen gekocht und passiert dazu.

## Brösel-Knöderl.

5 Deka Butter oder Rindschmalz treibt man mit 3 Eiern ab, mischt soviel Semmelbrösel dazu, als der Abtrieb befeuchtet, salzt es und läßt es eine Weile stehen. Einen Theil der Brösel kann man vorher mit Milch befeuchten oder auch Petersilie dazu geben. Man formiert mit in Wasser getauchten Händen oder Löffeln nußgroße Knöderl und siedet sie in Suppe oder dreht sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und läßt sie in der Suppe aufkochen.

## Hirn-Knöderl.

Mit angelaufener Petersilie abgedünstetes Kalbshirn mischt man zu einem Abtriebe wie für Bröselknöderl oder Hirnkoch und siedet die Knöderl in Rindsuppe.

## Beinmark-Klößchen.

Mit Mehl. Zu einem Abtriebe von 1 Deka Butter, 1 Ei und 2 Dottern gibt man 5 Deka fein geschnittenes Rindsmark, 4 Deka Parmesankäse, Salz, etwas Muscatnuss und soviel Mehl, dass man lockere Klößchen formieren kann, wovon man das erste zum Versuch kocht. Man siedet sie in gesalzenem Wasser und gibt sie in braune Suppe.

Mit Bröseln. Zu einem Abtriebe von würfelig geschnittenem, heiß gemachtem Beinmark und 2 Eiern gibt man Petersilie und Brösel wie für Bröselknöderl und kocht sie in Rindsuppe.

## Speck-Knödel (Klöße).

Man schneidet 10 bis 15 Deka Speck würfelig, lässt ihn heiß werden und wenn er durchsichtig ist, fein geschnittene Zwiebel und Petersilie darin anlaufen, gibt ungefähr 28 Deka würfelig geschnittene Semmel dazu und rührt sie auf dem Feuer bis das Fett eingezogen ist, worauf man sie in eine Schüssel schüttet. 1/2 Stunde vor dem Einkochen sprudelt man 3 Eier mit 2 Deciliter Milch ab und verrührt es mit der Semmel. Beim Einkochen mischt man 2 Deciliter Mehl nur ganz leicht dazu, macht davon mit in Wasser getauchten Händen oder Kochlöffeln 10 oder 12 Knödel und kocht sie 1/4 Stunde, wenn sie groß sind, länger, in Suppe oder gesalzenem Wasser. Um zu sehen, ob sie ausgekocht sind, reißt man einen mit Gabeln auseinander.

Tiroler Knödel. Man lässt mit 10 Deka geräuchertem, würfelig geschnittenem Speck, Zwiebel, Petersilie und 8 lange Semmeln (eine zu ungefähr 8 Deka) würfelig geschnitten anlaufen, dann mischt man 15 Deka saftiges, geräuchertes Schweinfleisch, frisch gekocht, würfelig geschnitten, und 5 Eier mit 2 Deciliter Wasser oder Milch abgesprudelt dazu, um die Semmel zu befeuchten. Erst beim Einkochen mengt man 2 Deciliter nicht feines Mehl bei und macht davon 8 bis 10 große Knödel mit einem Koch- und einem Schöpflöffel, die man in Wasser getaucht hat, lässt die Knödel 1/2 Stunde sieden und richtet sie mit Suppe an.

## Böhmische Mehl-Klöße.

Man treibt Butter mit 3 Eiern ab, gibt 2 Deciliter Milch und soviel Mehl dazu, dass es wie Nockenteig wird und mischt 3 Semmeln, würfelig geschnitten, mit Butter gelblich geröstet und Salz darunter. Davon kocht man sogleich die Klöße in das in einer Casserolle siedende gesalzene Wasser ein, indem man den Schöpflöffel in dieses taucht und damit vom Teig herausfasst und in das Wasser legt, wobei der Löffel wieder eingetaucht wird, ehe man

abermals in den Teig fährt. Nachdem sie zugedeckt zum Kochen gebracht sind, löst man sie mit einem Kochlöffel am Rande und am Boden los und läßt sie zugedeckt noch 10 Minuten kochen, wenn sie groß sind, länger. Man faßt sie zum Anrichten mit dem Schaumlöffel einzeln heraus und gibt sie in Rindsuppe oder mit Brösel und Butter abgeschmalzen zu Fischsuppe.

## Haiden-Knödel.

Man röstet 15 Deka würfelig geschnittene Semmel mit Schmalz oder Speck, mischt 4 Deciliter Haidenmehl dazu, brüht dieses mit gesalzenem siedenden Wasser ab, formiert davon Knödel, kocht sie in Rindsuppe und richtet sie gleich an, wenn sie ausgekocht sind.

## Sterz.

Haidensterz. Man schüttet 1/2 Liter Haidenmehl in 1 1/2 Liter siedendes gesalzenes Wasser und läßt es zugedeckt ungefähr 10 Minuten kochen, dann dreht man den ganzen Mehlkloß mit einem Kochlöffel um, das Obere gegen unten, nachdem man das Mehl vom Rande des Kochtopfes gelöst. Man läßt es nun ebensolange kochen, sticht aber während dieser Zeit einmal mit dem Kochlöffel durch den Mehlkloß hinab, damit das Mehl durch den Dunst besser anschwellen kann. (Macht man Sterz von einer größeren Masse, so muß er auch länger kochen.) Dann schüttet man auch etwas vom Wasser herab, läßt aber soviel daran, als man glaubt, unter das Mehl verrühren zu können und thut dies mit dem Kochlöffel zu großen Brocken. Nun schüttet man ungefähr 10 Deka heißes Schmalz oder von ausgelassenem Specke das Fett darüber und läßt den Topf zugedeckt seitwärts auf dem Herde 1/4 Stunde stehen. Nach dieser Zeit zerreißt und zerbröckelt man es mit einer großen zweispitzigen Gabel, gibt es bergartig auf die Schüssel und brennt heißes Schmalz oder Speckgrammeln darüber. Man serviert Rindsuppe oder Schwammsuppe dazu.

Pfannsterz. Von Haiden- oder Weizenmehl mischt man zu 1/2 Liter Auszug 2 Deciliter ordinäres, rührt es in einer Pfanne, bis es recht heiß geworden ist, worauf man mit einem Schöpflöffel siedendes gesalzenes Wasser dazu gießt, bis alles bei leichtem Mischen zu lockeren Brocken geworden. Dann gibt man heißes Schmalz darüber, deckt das Geschirr zu und läßt den Sterz etwas Rammeln bekommen.

Grießsterz. 1/2 Liter Grieß brüht man mit gesalzenem Wasser wie obigen ab, gibt ihn in das heiße Fett und mischt beim Anrichten die Grammeln oder angelaufenen Schinkenspeck dazu.

# Saucen, Gemüse, Garnierungen. Salate und Compote.

## Warme Tunken.

### Spanische Sauce.[1])

Fleischabfälle, vorzüglich von Kälbernem, zu Scheiben geschnittene Wurzeln und Speck dünstet man ab; wenn es Farbe hat, staubt man Mehl daran und vergießt es mit Brühe, die man durch das Auskochen von Bratenresten, Gerippen, von Wildgeflügel, alten Tauben, Hasen u. dgl. verbessert und gibt etwas guten Wein (mit 1 Löffel Rum gemischt) dazu. Es muss anfangs sehr dünn sein, damit mehr Fleischkraft dazu kommt und wird nach dem Seihen jäh gesotten, wobei man Fett und Schaum abschöpft. Dann gibt man Limonensaft dazu. Diese Tunke muss sich durch schöne goldbraune Farbe und kräftigen Fleischgeschmack auszeichnen.

### Knoblauch-Sauce.

In gelbbraune Einbrenn von Schweinschmalz gibt man einige Zehen Knoblauch, fein geschnitten und zerdrückt, vergießt es gleich mit Suppe, lässt es gut versieden und passiert die Tunke vor dem Anrichten.

Oder: Man bereitet kräftige braune Sauce (Seite 29) und mischt beim Anrichten etwas Knoblauchbutter (Seite 44) bei.

### Zwiebel- und Schalotten-Sauce.

In Butter oder Schweinschmalz lässt man etwas Zucker zergehen und gibt, sobald er Farbe hat, ziemlich viel geringelte Zwiebel dazu. Wenn diese braun wird, nimmt man sie heraus, staubt Mehl in das Fett, lässt es gelbbraun werden und vergießt es mit Suppe und etwas Essig oder Limonensaft, dann kocht man die Zwiebel wieder mit und passiert die Sauce vor dem Anrichten. Ebenso ohne Zucker.

Oder: Man kocht einige in vier Theile geschnittene Schalotten oder kleine Zwiebeln und ein Lorbeerblatt mit ein paar Löffel voll Weinessig, bis dieser sich versotten hat, worauf man sie mit brauner kräftiger Sauce auskocht und diese dann durch ein Sieb streicht.

---

[1]) Soßen oder Tunken siehe Seite 8 und 28.

## Pfeffer-Sauce.

Einen halben Kaffeelöffel voll Pfefferkörner, einige Schalotten und ein Lorbeerblatt kocht man mit ein paar Löffel voll Essig und wenn dieser eingegangen, mit spanischer Sauce, welche mit rothem Weine bereitet ist.

## Warme Senf-Sauce (Sauce Robert).

Zu Zwiebelsauce gibt man Bratensaft, Limonenschalen, einige Körner Pfeffer und Neugewürz, etwas Lorbeerlaub, läßt sie gut verkochen, dann mischt man beim Anrichten einen Löffel französischen Senf, Sardellenbutter und Limonensaft dazu und passiert sie.

## Braune Wurzel-Sauce.

Speckschnitten, ziemlich viele Zwiebelscheiben, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzel und Porre dünstet man ab. Dann staubt man etwas Zucker und ein paar Löffel Mehl darauf, läßt es braun werden, vergießt es mit Suppe, gibt Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Limonenschalen, Thymian und ein Lorbeerblatt, etwas Essig und rothen Wein dazu, läßt die Sauce 1 Stunde kochen, dann passiert man sie und gibt Limonensaft dazu.

## Wildbret-Saucen.

Wurzeln und Gewürze wie zu Beize (Seite 22) dünstet man mit Speck, bis jene gelb geworden und alle Feuchtigkeit verdampft ist, dann staubt man soviel Mehl daran, als das Fett befeuchtet und läßt es bei fleißigem Aufrühren braun werden, worauf man es mit siedender Beize vergießt und wenn es verkocht ist, durch ein Sieb streicht.

Mit Rahm. Zu obiger Sauce mischt man einige Löffel voll sauren Rahm und läßt sie noch 1/4 Stunde damit kochen. Zu dieser kann man auch Limonenschalen und Kapern geben.

Um der braunen Wildbretsauce ohne Rahm einen angenehmen Beigeschmack zu geben, kocht man etwas von getrockneten Hagebutten oder Paradiesäpfeln oder eingesottenen Weinmost mit.

Mit Wachholderbeeren. Man macht Wildbretsauce und gibt Limonensaft, etwas rothen Wein, Pomeranzen- und Limonenschalen, Pfefferkörner und einige Wachholderbeeren dazu, verkocht sie gut und treibt sie durch ein Sieb.

Mit Trüffeln. Zu Sauce von gedünsteten gestaubten Wurzeln, Gewürzen und brauner Suppe bereitet, gibt man ein wenig guten Wein (Madeira), Trüffelschalen und Fleischessenz von dem Wilde, zu welchem die Sauce gegeben wird, läßt sie gut verkochen und passiert sie.

## Salmi-Sauce.

Fleischreste von Wildgeflügel schabt man von den Beinen, schneidet und stoßt sie nebst etwas gebackener Semmel, dünstet dies mit Zwiebel oder Schalotten im Bratenfett und staubt etwas Mehl daran. Indessen kocht man die Beine mit Suppe, seiht diese zu dem Gedünsteten und gibt etwas Pfeffer, Limonenschalen und Saft, rothen Wein und sauren Rahm dazu.

## Milz-Sauce.

Zu brauner Sauce mit Zwiebel gibt man die ausgestreifte passierte Milz, sauren Rahm, Limonenschalen und Pfeffer und passiert sie vor dem Anrichten.

## Kapern-Sauce.

Man macht gelbbraune Einbrenn, vergießt sie mit Suppe, gibt einige Löffel voll sauren Rahm, Limonenschalen und 3 Deka Kapern dazu und läßt sie verkochen.

## Oliven-Sauce.

In braune Sauce, mit Saft von gedünstetem Fleische bereitet, gibt man fein geschnittene Oliven, Kapern, Sardellen und etwas Pfeffer.

## Bohnen-Sauce.

In gelbe Einbrenn mit Zwiebel gibt man passierte Bohnen, Suppe und Essig.

## Erdäpfel-Saucen.

Mit Paradiesäpfeln. Man dünstet einige Paradiesäpfel mit Butter und einem Stück Zwiebel ab, staubt und vergießt sie dann, passiert die Sauce und mischt fein zerdrückte Erdäpfel dazu.

Mit Sardellen. Man läßt Zwiebel oder Schalotten in Bratenfett anlaufen, gibt die gekochten Erdäpfel passiert, dann Sardellen, Suppe, Bratenfett und 1 Löffel voll sauren Rahm dazu.

## Gurken-Sauce.

Mit frischen Gurken. Die geschälten Gurken in dünne Scheiben oder würfelig geschnitten, werden gesalzen und sogleich in gelbe Einbrenn zu angelaufenem Knoblauch gegeben und gedünstet, dann gießt man sie mit Suppe auf, säuert sie mit Essig und gibt ein paar Löffel voll sauren Rahm dazu. Oder man würzt sie mit Pfeffer anstatt Knoblauch.

Von eingelegten Essig- oder Salz-Gurken. Man schneidet diese nudelartig oder reibt sie, dünstet sie in gelber Einbrenn mit Zwiebel etwas ab, verrührt die nöthige Suppe und sauren Rahm dazu und läßt die Sauce gut verkochen.

## Bohnenschoten-Sauce.

Von eingesäuerten oder in Essig eingelegten, nudelig geschnittenen Bohnenschoten macht man die Sauce wie von eingelegten Gurken.

## Petersilien-Sauce.

Zu 2 Esslöffel voll frischer Butter gibt man fein geschnittene Petersilie, weißen Pfeffer, den Saft einer halben Limone, ein paar Esslöffel voll kräftige braune Suppe oder aufgelöste Glace, lässt es aufkochen und gibt es zu Coteletten.

## Schnittlauch-Sauce.

In 2 Löffel Butter oder Schweinschmalz lässt man Mehl gelb anlaufen, gibt 1 Hand voll fein geschnittenen Schnittlauch, und wenn dieser etwas abgedünstet ist, die nöthige Suppe, dann nur wenig sauren Rahm dazu.

## Sauerampfer-Sauce.

Die Blätter von Garten- oder Wiesen-Sauerampfer oder beide gemischt dünstet man mit Butter und etwas Suppe. Man lässt diese eingehen, um Mehl daran zu stauben, verrührt Suppe dazu und mischt sauren Rahm bei, mit dem man sie noch 1/4 Stunde kocht. Wenn die Blätter nicht fein genug verrührt sind, passiert man die Sauce.

## Dill-Sauce.

Dillkraut wird von den Stengeln gezupft, fein geschnitten in lichte Sauce gegeben, welche man mit etwas Essig und ein paar Löffel voll saurem Rahm gut verkocht.

## Bertram- (Estragon-) Sauce.

Die von den Stengeln gezupften Blätter werden gewaschen und fein geschnitten nebst etwas Limonensaft in Buttersauce gegeben.

## Kräuter-Saucen.

Man macht kräftige lichte Sauce (Seite 29) und lässt sie gut verkochen, bereitet Kräuterbutter (Seite 43), zu der man auch Bertram mischt und gibt sie kurz vor dem Anrichten in die Sauce.

Legierte Kräutersauce. (à la maître d'hôtel). Zu obiger Kräuter-Sauce mischt man beim Anrichten nebst der Kräuterbutter 1 Dotter, Sardellenbutter und Limonensaft und gibt sie zu Geflügel oder Fischen.

Buttersauce (à la maître d'hôtel). Buttersauce (Seite 28) würzt man mit Pfeffer und Muscatnuss und mischt kurz vor dem Anrichten ein Stück Kräuterbutter und etwas Limonensaft dazu.

Saure Kräuter-Sauce (Sauce ravigote). Zu kräftiger lichter Sauce (Seite 29) gibt man Schalotten, mit Essig und Pfefferkörnern gekocht (wie Seite 108) und wenn sie verkocht und passiert ist, beim Anrichten blanchierte und passierte Kräuter, dass sie davon schön grün wird.

Mit Öl. Man schneidet Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Bertram, Kerbelkraut, Sauerampfer und Schnittlauch recht fein, kocht dies mit halb Suppe, halb Wein und Pfeffer dicklich ein und mischt kurz vor dem Anrichten 1 Löffel Öl und Limonensaft dazu und gibt sie zu Fischen.

## Schwamm-Saucen.

Von getrockneten Schwämmen. Die mit warmem Wasser gewaschenen Schwämme schneidet man fein und gibt sie in dünne lichte Sauce mit Petersilie, pfeffert sie und kocht sie weich. Man kann etwas sauren Rahm dazu geben und die Sauce passieren.

Von in Essig eingekochten kleinen Pilzen oder Champignons. In lichte Einmach gibt man die dünnblätterig geschnittenen Schwämme, dünstet sie eine Weile, vergießt sie dann mit Suppe und läſst die Sauce gut verkochen.

Von frischen Schwämmen. Man dünstet (wie Seite 39) gereinigte, dünnblätterig geschnittene Champignons, Pilze oder andere zartfleischige Arten mit Butter, Schalotten und Petersilie, bis ihr Saft eingeht, worauf man sie staubt, mit Suppe vergießt, salzt und gut verkochen läſst. Man gibt etwas Pfeffer und Rahm oder Limonensaft dazu. Ganz kleine Pilze dünstet man ebenso ab und bereitet lichte Sauce mit der gleichen Würze und kocht die Schwämmchen damit fertig.

Zähere Arten überkocht man mit etwas Suppe, schneidet sie dann mit dem Wiegemesser und bereitet sie ebenso.

Von kleinen Morcheln. Man wäscht sie mehrmals, gibt dann laues Wasser und Milch darauf, dünstet sie abgeseiht nur kurz, da sie sonst hart werden, mit Butter, Zwiebel, Pfefferkörnern und Suppe und gibt sie in spanische oder lichte Sauce.

Von Champignons-Abfällen. In dünn vergossener, kräftiger brauner Sauce kocht man Abfälle von Champignons, die man zu einer anderen Speise verwendet hat, aus, worauf man die Sauce seiht.

Von gehackten Champignons. Ungefähr 10 Champignons wäscht und schält man und dünstet sie mit Butter und Limonensaft, während man die Schalen mit Suppe auskocht, die man zu kräftiger lichter Sauce mischt, welche man passiert mit den indessen gehackten Champignons aufkocht.

Mit Champignons-Essenz (Sauce veloutée). Man bereitet kräftige lichte Sauce und gibt soviel Essenz dazu, dass die Sauce davon kräftig schmeckt.

## Trüffel-Sauce.

Mit Petersilie. Geschälte, feinblätterig geschnittene Trüffeln dünstet man mit Butter, Schalotten, Petersilie, etwas Salz und Pfeffer ab, staubt sie und gibt gute Suppe (oder Fleischessenz) dazu.

Mit rothem Weine. Man dünstet die zu Scheiben geschnittenen Trüffeln mit rothem Weine und ganz wenig Knoblauch und kocht sie mit spanischer Sauce auf.

Mit Madeira (à la saint Marsan). Man kocht die Abfälle mit dünn vergossener spanischer Sauce, seiht diese dann und gibt mit Madeira gekochte, nudelig geschnittene Trüffeln hinein. Die Trüffeln können auch mit Butter und Fleischessenz gedünstet zu der mit Madeira bereiteten spanischen oder obiger Sauce veloutée gegeben werden.

Von Trüffelschalen. Schalen und Abfälle von Trüffeln, welche man zum Spicken u. s. w. verwendet hat, kocht man mit spanischer Sauce aus und passiert diese.

Legierte Trüffel-Sauce (Sauce au suprême). In lichter Sauce (Seite 29) mit Saft von gedünstetem Geflügel dünn vergossen, kocht man Trüffel- und Champignons-Abfälle $^1/_2$ Stunde aus, schöpft Fett und Schaum ab und passiert sie. Beim Anrichten mischt man Limonensaft, etwas Krebsbutter und einen Dotter dazu, rührt noch, bis der Dotter verkocht ist und serviert sie gleich.

## Ragout-Suppe.

In lichte Sauce gibt man mit Butter, Petersilie und Schalotten gedünstete Champignons, übersottenes, kleinwürfelig geschnittenes Bries, Hahnenkämme, Erbsen, Krebsschweife und läßt es gut verkochen.

Man macht kräftige, lichtbraune, dünne Sauce (Seite 29), schneidet eine mit Madeira gekochte Trüffel, 3 mit Butter und Limonensaft gedünstete Champignons, ein Stück geräucherter Zunge, eine kleine gesottene gelbe Rübe und eine Pfeffergurke kleinwürfelig und kocht es mit der Sauce auf.

## Krebs-Sauce.

In kräftige lichte Sauce mischt man erst vor dem Anrichten Krebsbutter und das würfelig geschnittene Fleisch der Schweifchen und Scheren und würzt sie mit Limonensaft und weißem Pfeffer.

Oder: Man macht dünne Sauce von Krebsbutter und mischt Sardellenbutter, Limonensaft und 1 Dotter dazu.

## Sardellen-Saucen.

In dunkle Einbrenn von 2 Esslöffel voll Schweinschmalz gibt man 2 Sardellen nur gereinigt und halbiert, vergießt die Sauce mit Suppe, läßt sie gut verkochen und passiert sie dann. Oder man gibt die Sardellen geschnitten in die Einbrenn oder etwas Sardellenbutter kurz vor dem Anrichten in wie Seite 29 bereitete, kräftige braune Tunke.

Mit Rahm. Man gibt in semmelfarbe Einbrenn fein geschnittene Sardellen, Schalotten und Petersilie, vergießt es mit Brühe und gibt nach dem Passieren sauren Rahm und Limonensaft dazu.

## Häring-Sauce.

In lichtbraune, gut verkochte Sauce von Butter, Zwiebel, Mehl, und guter Suppe gibt man Limonenschalen und Saft, sowie Pfeffer und einen entgräteten, zerdrückten Häring und passiert die Sauce, ohne sie damit kochen zu lassen. Vorzüglich zu Fischen.

## Austern-Saucen.

Auf die gewaschenen Austern (zu 1 Kapaun 20 Stück) gibt man 2 Deciliter warmen Wein, löst sie aus, sobald sie aufspringen, und läßt in heißer Butter ein paar Löffel voll Mehl, dann fein geschnittene Schalotten und Petersilie anlaufen. Man vergießt es mit kräftiger Suppe und dem Weine von den Austern, gibt fein geschnittene Limonenschalen dazu, läßt die Sauce verkochen und die Austern damit aufsieden.

Oder man gibt sie in lichte Sauce (Seite 29), mit Saft von gedünstetem Geflügel und legiert diese Sauce mit 1 Dotter.

Mit Sardellen. Ein Stück Fisch wird mit Sardellenbutter, etwas saurem Rahme und Erbsenbrühe weich gedünstet und passiert, dann gibt man mit Butter oder Öl und Limonensaft angelaufene Austern dazu.

## Muschel-Sauce.

Die gewaschenen kleinen Muscheln legt man in warmen Wein und bricht, wenn sie aufgesprungen sind, die leere Schale weg. Dann macht man die Sauce wie obige zu Austern, oder gibt auch zuletzt mit den Muscheln etwas Sardellenbutter und Limonensaft dazu.

## Falsche Muschel-Sauce.

Man läßt in gelber Einbrenn mit Bröseln Zwiebel, Petersilie und Sardellen anlaufen und gibt Suppe, Wein und Limonenschalen dazu.

## Holländische Sauce.

Einige Löffel voll Fischsud oder Suppe, 1 Löffel Limonensaft, 1 Löffel Bertrameßig, 10 Deka Butter, 2 bis 4 rohe Dotter, Salz und weißen Pfeffer rührt man auf dem Herde nur solange, bis die Dotter die Sauce dicklich und schaumig machen, worauf man sie wegstellt noch etwas rührt und über einen warmen gesottenen Fisch oder in einer Tunke-Schale anrichtet.

## Französische Sauce.

4 Eßlöffel sauren Rahm, 2 frische Dotter, 7 Deka Sardellenbutter, 1 Kaffeelöffel voll Mehl, etwas zerdrückten Knoblauch, Thymian, Limonen-Saft- und Schalen und etwas Fischbrühe sprudelt man wie Crême (Seite 49) und gibt es schnell über Geflügel oder Fisch.

## Fricassee-Sauce.

Buttersauce mit dem Safte von gedünstetem Fleische oder Fischsud bereitet, wird ausgekühlt, vor dem Anrichten mit frischen Dottern und Limonensaft oder auch etwas saurem Rahm auf dem Feuer abgesprudelt und dick über oder um Fleisch oder Fisch gegeben.

## Dotter-Sauce.

Man rührt 2 Eßlöffel Kräuterbutter, 3 passierte hartgesottene Dotter, Salz, Limonensaft und Fischsud, läßt es in beständigem Aufgießen heiß werden und richtet es gleich an.

## Rahm-Saucen.

Man sprudelt einen Eßlöffel voll Mehl, 4 Löffel sauren Rahm, in Butter angelaufene Petersilie und Schalotten oder Knoblauch mit heißer Fleisch- oder Fischbrühe ab und läßt es aufsieden.

Mit Sardellen. Man läßt 2 Löffel voll Bröfel in Butter anlaufen, gibt 3 nudelig geschnittene Sardellen, 4 Löffel sauren Rahm, etwas Limonensaft und Schalen sowie Suppe dazu und kocht es auf.

## Limonen-Saucen.

Gelbe Einbrenn vergießt man mit brauner Suppe und gibt Limonensaft und fein geschnittene Schalen hinein.

Oder man läßt etwas Zucker in Rindschmalz spinnen, etwas Mehl und Bröfel anlaufen und gibt Wein, Limonensaft und Schalen dazu, läßt die Sauce gut verkochen und passiert sie.

## Pomeranzen-Saucen.

Die gelbe Schale einer Pomeranze wird klein schiftelig geschnitten, in Wasser gesotten, dann abgeseiht nebst 1/4 Seidel rothem Wein, Pomeranzen- und Limonensaft, Cayennepfeffer und Zucker mit kräftiger, wie Seite 29 bereiteter brauner Sauce aufgekocht.

Oder: Man bereitet sie wie die Limonen-Sauce mit gebräunten Zucker.

## Möhren-Sauce.

Geriebene gelbe Rüben dünstet man mit Zucker und Butter, staubt sie dann, vergießt sie mit Suppe und passiert die Sauce.

## Rohnen-Sauce.

Man läßt 1 Löffel Zucker in heißer Butter gelb werden, staubt dann etwas Mehl daran, kocht es mit Wein auf und gibt in Essig eingelegte rothe Rüben nudelig geschnitten dazu.

## Paradiesäpfel-Saucen.

Gezuckert. Ungefähr 8 mittelgroße ganze Paradiesäpfel gibt man mit etwas Wasser in einen Topf, deckt ihn zu und siedet sie weich, wodurch Farbe und Geschmack besser erhalten werden, als durch Dünsten mit Fett. Dann läßt man in Butter 1 Eßlöffel voll Mehl anlaufen, gibt die Paradiesäpfel mit dem Wasser dazu, verrührt es, läßt es gut verkochen, worauf man es passiert, dann ziemlich süß zuckert.

Von passiert für den Winter eingesottenen Paradiesäpfeln nimmt man einige Löffel voll anstatt der gekochten. Von getrockneten löst man mit Wein und Wasser vorher auf. Eingelegte Paradiesäpfel legt man in frisches Wasser, ehe man sie kocht.

Mit Bratensaft. Entzwei gebrochene, entkernte Paradiesäpfel dünstet man mit Butter, Schalotten, Pfefferkörnern, passiert sie und gibt sie in mit viel Bratensaft gemischte, lichte Sauce.

Mit Wein. Man gibt mit Wein gekochte Paradiesäpfel passiert zu Pfeffersauce (Seite 108) und kocht sie damit auf.

## Obst-Saucen.

Von Hagebutten. Man nimmt die Kerne und das Rauhe aus den frischen Hagebutten (Hetschen), kocht sie mit Wein, Wasser, Zucker und Citronenschale weich, passiert sie und kocht sie noch zu gehöriger Dicke ein.

Oder man kocht Salse von Hagebutten mit Saft von gedünstetem Hirschfleisch zu einer schön rothen Sauce.

Oder man läßt in heißer Butter 1 Eßlöffel voll Mehl anlaufen und vergießt es mit durch Wasser und Wein verdünnter Hagebutten-Salse.

Von Weichseln. Man vergießt eine Buttereinmach mit Suppe, gibt mit Wein gekochte frische Weichseln, Limonenzucker und einige Gewürznelken dazu, läßt die Sauce verkochen und passiert sie.

Von Ribiseln. Man läßt ein paar Löffel voll Brösel in heißer Butter anlaufen, mit rothem Weine sieden, bis es dick wird, worauf man es passiert und etwas Wasser, 3 Löffel voll unpassiert eingesottene Ribisel, Zimmt und Gewürznelken dazu gibt und es kocht. Frische Beeren dünstet man vorher mit Zucker.

Von Weinbeeren. Mit 1 Eßlöffel Butter läßt man Zucker und Brösel anlaufen, gibt ein paar Löffel Salse (von blauen Beeren bereitet), Zimmt, Limonenschalen, Gewürznelken und 2 Deciliter rothen Wein dazu. Oder man nimmt abgezupfte Beeren von frischen blauen Trauben und neuen Wein dazu und läßt sie länger kochen.

Von Preißelbeeren. In heißer Butter läßt man etwas Mehl anlaufen, gibt einige Löffel voll eingesottene Preißelbeeren oder frische, mit Zucker und etwas Wasser gedünstet, und rothen Wein dazu.

Äpfel- oder Wein-Sauce. Man kocht ein paar gute Äpfel mit Wein oder Wasser, passiert sie, läßt 1 Löffel Mehl in Butter anlaufen, gibt Zucker, dann das Äpfelmark dazu und verdünnt es mit Wein.

## Polnische Sauce.

Gestiftelte Mandeln, Rosinen, Korinthen, Zimmt und Gewürznelken kocht man mit 3 Deciliter rothem Wein, bis die Rosinen anschwellen, läßt nun 2 Deka Butter heiß und 1 Löffel Zucker lichtbraun werden, Mehl mit Bröseln gemischt anlaufen und gibt das Gesottene und Limonenschalen dazu. Zu frischer Zunge oder Rindfleisch zu geben.

## Meerrettig- oder Kren-Saucen.

Für Suppenkren gibt man nur siedende Rindsuppe über geriebenen Kren (Meerrettig) in eine Schale.

Kren-Sauce. Kräftige, lichte Sauce wird mit etwas saurem Rahme aufgekocht, mit geriebenem, dann fein geschnittenem Kren und etwas Bertramessig gemischt und gleich angerichtet zu Fisch gegeben.

Semmel-Kren. Man reibt von einer Semmel die Rinde weg, schneidet sie feinblätterig, gibt kalte Suppe und ganz wenig Safran dazu, kocht es gut, sprudelt es fein ab und gibt 1 Löffel voll Kren dazu.

Für Fische kocht man die Semmel mit mehr Fischsud und gibt nebst Safran und Kren auch sauren Rahm dazu.

Oder man läßt Semmelbröſel in Abschöpf- oder Bratenfett anlaufen, mit Suppe und Essig recht gut verkochen und mischt kurz vor dem Anrichten geriebenen Kren dazu.

Knoblauch-Kren. Mit der Semmel und Fleischbrühe läßt man ein paar Gliedchen Knoblauch kochen und nimmt diese heraus, ehe man 1 Löffel voll geriebenen Kren dazu mischt.

Sardellen-Kren. Man läßt Bröſel in Bratenfett anlaufen, gibt Suppe, sauren Rahm, Safran und 2 zerdrückte Sardellen nebst Kren dazu, kocht es gut und sprudelt es ab.

Mandel-Kren. In heißem Gansfett läßt man 1 Löffel Mehl anlaufen, vergießt es mit abgekochter Milch wie ein dünnes Kindskoch, dann mischt man 7 Deka abgezogene gestoßene Mandeln, etwas Zucker und Limonenschalen und vor dem Anrichten geriebenen Kren dazu.

---

# Kalte Saucen.

## Saurer Kren.

Essig-Kren. Geriebener Kren wird recht fein geschnitten, dann mit Essig und Zucker nach Geschmack gemischt. Um dem Meerrettig die zu große Schärfe zu benehmen, kann man vorher heiße Suppe darüber geben und diese dann wegseihen.

Äpfel-Kren. Man reibt ein paar geschälte Äpfel, mischt sie sogleich mit Essig (am besten Himbeeressig), damit sie nicht braun werden, und gibt dann Zucker und 2 Löffel geriebenen Kren dazu.

Ungeschält gesottene Maschanzker passiert man und gibt Himbeeressig oder Limonensaft nebst Zucker und Kren dazu.

Pomeranzen-Kren. Der Saft von 1 Limone und 2 Pomeranzen, abgeriebener Zucker von 1 Pomeranze, Wein und Kren wird gut gemischt. Auch kann man Äpfelmark dazu nehmen.

Eier-Kren. Zwei hartgesottene Dotter stoßt man, verrührt sie recht fein mit Essig und gibt etwas Öl, Salz und geriebenen Kren dazu.

## Erdäpfel-Sauce.

Einige gesottene Erdäpfel werden gerieben, mit einem hartgesottenen Dotter, fein geschnittener Petersilie oder Schnittlauch, Salz, Essig und Öl abgerührt und mit Pfeffer bestreut. Oder man mischt auch zerdrückte Häringsmilch oder in Streifchen geschnittene Sardellen dazu.

## Bohnen-Sauce.

Weichgekochte, passierte Bohnen verrührt man recht fein und dick mit Essig und Öl. Man kann passierte Sardellen oder gestoßene Schalotten dazu geben oder die Sauce mit Schnittlauch oder Kren bestreuen.

## Mandel-Sauce.

3 Hände voll abgezogene Mandeln stoßt man sehr fein, sowie auch 2 hartgesottene Dotter, mischt sie mit Tafelöl, gutem Essig, etwas zerdrücktem Knoblauch und Salz und treibt es durch ein Sieb. Die Sauce muss fein und dicklich wie ein Kindskoch sein.

## Eier-Saucen.

Mit Schnittlauch. 3 hartgesottene Dotter stoßt und passiert man, verrührt damit 4 Esslöffel voll Öl und mischt Essig, Schnittlauch und das feingehackte Weiße von den Eiern dazu.

Mit Sardellen. Man stoßt 3 hartgesottene Dotter und 2 Sardellen und rührt es mit 3 Löffel Öl und Essig nach Geschmack zu einer dicklichen Sauce. Man kann auch Petersilie, Knoblauch und Pfeffer oder auch fein geschnitten und gestoßen Zwiebel, Thymian und Limonenschalen dazu geben.

## Wachholder-Sauce.

Man schneidet Zwiebel oder Schalotten fein und stoßt damit 2 hartgesottene Dotter, 10 Wachholderbeeren und etwas Limonenzucker recht fein; dann mischt man dies mit Essig, Öl und dem Safte einer Limone.

## Chaudeau-Sauce.

Man mischt zu Bertramessig soviel Suppe, dass es mild sauer ist, und zu 2 Deciliter davon 3 rohe Dotter, ein wenig Zucker und Salz, sprudelt es am Feuer, bis es dick ist, dann in frisches Wasser gestellt fort, bis es kalt geworden, mischt Schnittlauch dazu und streut auch darüber.

## Kalte Fricassee-Sauce.

Zu 3 bis 6 rohen Dottern gibt man eine Kaffeeschale voll feines Öl, ebensoviel Aspik, von einer Limone den Saft und etwas Salz und weißen Pfeffer und 4 passierte Sardellen. Man sprudelt es am Feuer, bis es dick ist, dann peitscht man es auf dem Eise in Becken noch fester und gibt es über Fleisch oder Fisch oder lässt es in einem flachen Model im Eise fest werden und sticht es mit in warmes Wasser getauchten Formen zum Garnieren aus.

## Öl-Sauce (Mayonnaise).

Gelbe Mayonnaise. Man stellt eine Schüssel auf Eis und rührt darin mit einem Holzlöffel 4 bis 6 rohe Dotter und etwas Salz und gibt bei beständigem Rühren abwechselnd, tropfenweise 15 Deka Öl, 2 Deciliter kaltes lichtes Aspik (siehe Seite 25) und Bertramessig dazu. Wenn es crêmeartig dick geworden ist, gibt man auch weißen Pfeffer und tropfenweise den Saft einer Limone dazu. Man läßt es bis zum Gebrauche im Eise stehen.

Für weiße Mayonnaise nimmt man 2 lichte Dotter und zuletzt tropfenweise auch 1 Kaffeelöffel voll Wasser.

Mayonnaise mit Kräutern. Die Saucekräuter (Seite 44) oder auch etwas Spinat, blanchiert, gestoßen und passiert, rührt man mit obigen Bestandtheilen zu dicker Mayonnaise.

Mit Sardellen. Man nimmt 4 passierte Sardellen zu den Bestandtheilen der weißen oder gelben Mayonnaise.

Von hartgesottenen Dottern. 3 hartgesottene Dotter und 3 Sardellen werden gestoßen und passiert mit 3 Deciliter Aspik, 7 Deka Öl und dem Safte von 1 Limone auf Eis gerührt.

Ohne Aspik. Gleich viele hartgesottene und rohe Dotter rührt man flaumig, dann kaffeelöffelweise Öl und Essig abwechselnd dazu.

## Butter-Sauce statt Mayonnaise.

Mit Kräutern. Blanchierte und feingeschnittene Kräuter (Seite 44) stoßt man mit 1 Löffel voll Kapern, 3 hartgesottenen Dottern, 5 Sardellen, verrührt nach und nach 14 Deka Butter und 7 Deka Öl dazu, dann etwas Bertramessig und stellt die Sauce bis zum Gebrauche in Eis oder kaltes Wasser.

Mit Sardellen. 6 rohe Dotter, 3 Löffel Weinessig, 7 Deka Sardellenbutter sprudelt man auf der Glut, bis es dick ist, dann fort, bis es kalt geworden, worauf man tropfenweise Öl dazu rührt. Wenn es schön dick ist, streicht man es über Fisch oder Fleisch.

## Wildgeflügel-Sauce statt Mayonnaise.

Reste von Wildgeflügel stoßt man fein und kocht sie mit gutem Weine, etwas brauner Suppe, einigen Schalotten und einem Lorbeerblatte, nimmt das Fett ab, und seiht diese Essenz durch eine Serviette zu 4 Deciliter spanischer Sauce, kocht sie ein, verdünnt sie dann mit 2 Deciliter

Aspik; gibt Limonensaft dazu und rührt die Sauce auf Eis, dass sie crêmeartig dick wird, sie muss schön lichtbraun sein und pikant schmecken. Man taucht dann die Stücke von Wildgeflügel ein und lässt sie über Eis gestellt sulzen. Der Rest wird in die Schüssel gegeben. Wenn sie gestockt ist, legt man das Fleisch darauf und ziert es mit Aspik (und Trüffeln).

## Wildbret-Sauce.

Reste von Hasen- oder Rehbraten schneidet und stoßt man fein mit 2 hartgesottenen Dottern, Schalotten, 2 Sardellen, 1 Löffel voll feingeschnittenen Kapern, gibt dabei etwas Essig dazu und passiert es. Man verrührt es dann mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einer dicklichen Sauce.

## Kräuter-Saucen.

Man schneidet Petersilie, Bertram, Kerbelkraut und Schalotten fein, gibt zu 2 Löffel voll dieser Kräuter den Saft von 2 Limonen, Salz, Pfeffer und 14 Deka Öl und rührt es 1/4 Stunde.

Mit Dottern. Zu den Kräutern nimmt man auch Sauerampfer und Schnittlauch, stoßt und passiert sie, sowie 2 hartgesottene Dotter, und treibt sie mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer ab.

Statt Mayonnaise. In 5 Deka zerlassene Butter rührt man 2 Löffel voll Mehl, gießt es mit Braisesaft an, gibt 1 Löffel Aspik, 1 Löffel Bertramessig dazu und kocht es dicklich ein. Ausgekühlt verrührt man es mit 4 frischen Dottern, gibt 2 Löffel voll mit Essig gekochte, feingeschnittene Sauce-Kräuter (Seite 44) dazu und rührt es 1/2 Stunde auf dem Eise, worauf man 4 Esslöffel voll Öl, Essig und etwas Salz beimischt und 1/4 Stunde vor dem Anrichten das Fleisch damit überzieht.

## Kapern-Saucen.

Gekocht. Man rührt 2 Deciliter Öl und 3 passierte Sardellen so lange auf mäßiger Wärme, bis die Sardellen zergangen sind, dann gibt man Petersilie, Knoblauch und eine Hand voll Kapern sehr fein geschnitten, sowie von 2 Limonen den Saft und ebensoviel Essig dazu, lässt es nun einmal aufsieden, gibt es warm über das warme Fleisch und stellt es bis zum Gebrauche an einen kalten Ort.

Mit hartgesottenen Dottern. Eine Hand voll Kapern, ebenso viel Kerbelkraut oder Petersilie, abgebrüht, schneidet und stoßt man, verreibt es im Mörser mit 3 gestoßenen Sardellen und 2 hartgesottenen Dottern und rührt es mit Öl und Bertram-Essig zu einer dicken Sauce.

Mit rohen Dottern. Man treibt 3 rohe Dotter auf dem Eise ab, gibt 2 passierte Sardellen, 2 Löffel voll feingeschnittene Kapern, Salz, Pfeffer und tropfenweise 2 Deciliter Öl, 2 Löffel Aspik und Bertramessig dazu und rührt, bis es dick geworden ist.

Ohne Dotter. Man rührt 6 Deka feingeschnittene Kapern, 6 Deka passierte Sardellen, 6 Deka Öl und den Saft einer Limone.

## Senf.

Sowohl gewöhnlicher als Kräuter- oder Sardellen-Senf wird im Senftigel oder in einer Senfschale mit Deckel und Glaslöffel, besonders bei frischem Schweinfleische und Rindsbraten, auf den Tisch gegeben.

Mit Limonensaft. Zu Kremser- oder anderem scharfen Senf mischt man Zucker und Limonensaft nach Geschmack.

A la diable. Man mischt gleichviel Senf und Zucker, verdünnt dies mit rothem Weine und gibt Limonensaft und einige Tropfen Öl dazu.

## Senf-Saucen.

Englische Sauce. Zu 2 Löffel Kräutersenf gibt man Petersilie und Schalotten gestoßen und passiert, den Saft einer Limone, 1 Löffel Zucker, Salz, Pfeffer, 4 Löffel Öl, Bertramessig und 4 passierte hartgesottene Dotter und etwas klaren Bratensaft (ohne Rahm) und rührt es auf Eis zu einer zarten Sauce.

Als indische Sauce (Rémolade Indienne) nimmt man zu obiger Sauce noch 1 Kaffeelöffel aufgelösten indischen Safran und etwas Paprika und stellt sie gut verrührt auf Eis.

Mit Kräutern (Rémolade verte). Die Saucekräuter (Seite 44) nebst Spinat und Schnittlauch gesotten und passiert, mischt man mit französischem Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einer grünen schmackhaften Sauce.

Mit Kapern (Sauce Tartare). 1 Löffel fein geschnittene Kapern, 1 Löffel passierte Kräuter, 1 Löffel Sardellen, 3 Löffel Senf, Pfeffer, Salz und 3 passierte Dotter rührt man auf Eis mit 14 Deka Öl, etwas mehr als 1 Deciliter kaltem Aspik und Bertramessig zu einer dicken Sauce und gibt sie zu Wildbret oder Fisch.

Zur Zeit der frischen Kräuter kann man Vorrath für das ganze Jahr machen und diese Sauce zu kaltem Braten, zu hartgesottenen Eiern bei Thee und zu Salat verwenden. Man verrührt nämlich 2 Hände voll Kräuter (Seite 44) fein geschnitten, 4 Deka geschnittene Kapern, 14 Deka passierte Sardellen, 2 Deciliter französischen Senf, 14 Deka feines Öl,

4 Deciliter Bertramessig, 17 Gramm Salz, 3 Deka Zucker, 4 Gramm Pfeffer, füllt es in Gläser oder Senftigel und bewahrt sie luftdicht verschlossen an einem kühlen Orte auf. Beim Gebrauche mischt man zu dem achten Theil davon 1 hartgesottenen passierten Dotter.

## Caviar-Sauce.

Hartgekochte Dotter werden passiert und mit Caviar, Essig und Öl abgerührt.

## Sardellen-Saucen.

Man rührt 8 Sardellen, gereinigt, gestoßen und passiert, mit dem Safte von 2 Limonen und gibt nach und nach 14 Deka Öl dazu, oder auch ein paar Löffel Aspik, wodurch sich das Ganze besser bindet.

Mit Dottern. Zu 14 Deka Sardellen und 2 rohen Dottern in Eis gestellt, rührt man nach und nach 21 Deka Öl, von 4 Limonen den Saft und soviel Essig, bis eine feine aber dickliche Sauce ist.

## Häring-Saucen.

Die ausgewässerte Milch von einem Häringe läßt man ein paar Tage in Essig mit Zwiebel und Pfeffer liegen, treibt sie mit Öl und 3 hartgesottenen Dottern, etwas Essig und Pfeffer ab und gibt ein paar Löffel voll französischen Senf und fein geschnittene Kapern dazu.

Oder: Man stoßt die Milch von einem Häringe mit 3 hartgesottenen Dottern, ein paar Schalotten und 1 geriebenen Apfel, passiert dieses, treibt es mit Essig, Öl und Pfeffer ab und gibt es zu kaltem Wildbrete.

## Saure Gemüse.

Frische Gurken schneidet man auf der Zahnscharbe nudelig, rührt Öl, Salz, Essig und 1 passierten Dotter ab, mischt es gut mit den Gurken und bestreut sie mit Schnittlauch und Pfeffer.

Salzgurken werden geschält, der Länge nach in vier Theile geschnitten, zu gesottenem oder gebratenem Rindfleische gegeben.

Bohnenschoten fein nudelig geschnitten, mit Salzwasser gesotten oder eingelegte, macht man mit Essig und Öl ab und gibt Petersilie oder Saturei oder Bertram oder gehackte Schalotten dazu.

Eingemachte gemischte Gemüse (Mixed Pickles). Wenn man davon serviert, sucht man von jeder Gattung herauszunehmen.

Kleine Schwämme, sowie Essiggurken nimmt man aus dem Essig und gibt sie in einer Sauce-Schale zu Rindfleisch.

# Gemüse.

## Einfach eingebrannte Gemüse.

Die Gemüse werden gereinigt, gewaschen, wie Seite 40 gekocht, abgeseiht in lichte Einmach (Seite 8) gegeben, damit abgedünstet, bis sich die Feuchtigkeit verloren hat und mit Suppe vergossen, gut verrührt und verkocht. Sie sollen weder suppig noch zu trocken sein, wenn man sie anrichtet und durch die Einmach nur verbunden werden. Ist Knoblauch als Würze geeignet, so gibt man nur ein paar Zehen davon, fein zerdrückt vor dem Gemüse, zum angelaufenen Mehle.

Spinat wird mit vielem gesalzenen, siedenden Wasser zugesetzt, nicht zugedeckt, damit er grün bleibt, abgeseiht, mit kaltem Wasser überschüttet, dann passiert oder mit dem Wiegemesser fein zusammengeschnitten. Man läßt nun Zwiebel, dann Mehl in heißem Schmalze oder Butter, anlaufen, gibt Knoblauch und den Spinat dazu, vergießt ihn mit Suppe, würzt ihn mit Pfeffer und läßt ihn nur 1/4 Stunde verkochen, da er bei langem Stehen am Herde die Farbe verändert. An Fasttagen vergießt man ihn mit Milch. Als Beleg besonders geeignet sind gebackene Fleischsachen, Kaiserfleisch, Bratwürste, Eierspeise, arme Ritter u. s. w.

Burgunderblätter von jungen Pflanzen werden an den Spitzen abgeschnitten und wie Spinat bereitet.

Portulack, sowie die jungen Blätter des Mangold mit Gartenmelde oder Sauerampfer gemischt, bereitet man wie Spinat.

Von Rhabarber sowie Meer- und Seekohl bereitet man die jungen zarten Blätter ebenfalls wie Spinat.

Bocksbart. Man schneidet die zähen Spitzen ab, siedet ihn mit Salzwasser, übergießt ihn nach dem Abseihen mit kaltem, drückt ihn aus und schneidet ihn ziemlich fein, worauf man ihn in lichte Einmach mit Knoblauch gibt und mit Suppe verkocht.

Brechbohnen. Große Gattungen von Fisolenschoten werden nach Wegschneiden des fadigen Randes in Stücke gebrochen, in Salzwasser gekocht, in Einmach mit angelaufener Zwiebel gegeben, und mit Petersilie, Saturei (Bohnenkraut) und Pfeffer gut verkocht.

Bund- oder Schlußsalat (Sommerendivie) gekocht und übergossen, schneidet man einigemale durch und gibt ihn in lichte Einmach mit Petersilie oder mischt gedünstete Erbsen darunter.

Winterendiviensalat kocht man mit erneuertem Salzwasser, um seinen bitteren Geschmack zu mildern, schneidet ihn dann fein, dünstet ihn mit Butter ab, staubt etwas Mehl daran und nimmt zum Vergießen

nebst Suppe etwas Obers, gibt Zucker und Muscatnuss dazu und läßt ihn gut verkochen.

Röhrlsalat siedet und schneidet man wie obigen und dünstet ihn mit lichter Einmach ab, ehe man Suppe dazu rührt. Wenn man Wiesensauerampfer mitkocht, gibt man auch gegen Ende sauren Rahm dazu.

Wirsing oder Herzkohl wird grob geschnitten (wobei die Stengel nach der Länge liegend abgeschnitten werden), vor dem Sieden (Seite 40) mit heißem Wasser überbrüht, mit Zwiebel und etwas Knoblauch eingebrannt und mit Pfeffer und Majoran gewürzt.

Kraut (Weißkohl) bereitet man wie den Kohl und gibt als Würze beim Sieden Kümmel dazu und in die Einbrenn Knoblauch.

Neugesäuertes Kraut. Ein fester Krautkopf wird fein und langnudelig geschnitten, dann mit Wasser, Essig, Salz und Kümmel gesotten, zu angelaufener Zwiebel in lichte Einmach gegeben und mit seinem Sude und etwas Suppe vergossen. Dann kann man ein paar Löffel sauren Rahm dazu mischen.

Rothes Kraut feinnudelig geschnitten, mit gesalzenem Wasser gekocht, in lichte Einmach gegeben, wird gesäuert und gepfeffert.

Sauerkraut mit wenig Wasser gekocht, gibt man in lichte Einbrenn und rührt es mit der zweispitzigen Gabel auf. Man muss weniger Mehl und mehr Fett dazu nehmen als bei andern Gemüsen. Oder man kocht es mit Wasser, Speck und gerösteter Zwiebel, läßt Mehl in gehacktem heißen Specke anlaufen und rührt es mit einer Gabel dazu. Oder man kocht frisches Schweinfleisch mit dem Kraute.

Kohlrabi. Die mürben Blätter werden von den Stengeln gestreift, zusammengedreht und nudelartig geschnitten, die Rüben geschält und länglich viereckig geschnitten. Dann läßt man in Schweinschmalz Zwiebel, Petersilie und Mehl anlaufen, gibt die gekochten Rüben mit dem Sude dazu und, wenn sie etwas abgedünstet sind, die noch nöthige Suppe. Die gekochten Blätter seiht man ab, überschüttet sie mit kaltem Wasser und kann sie zu den Rüben mischen oder für sich einbrennen und mit den Rüben abwechselnd anrichten.

Monatrettige. Man schneidet nur die gewaschenen Knollen dünnblätterig, kocht sie anfangs mit Wasser, nach Abseihen dieses mit Suppe und gibt sie zu den, wie die Blätter der Kohlrabi eingebrannten Herzblättchen.

Gelbe Rüben (Möhren) werden nudelig geschnitten, mit Suppe gesotten in lichte Einmach mit angelaufener Petersilie gegeben.

Weiße Rüben werden blätterig geschnitten, mit Kümmel gesotten und in sehr lichte Einmach gegeben.

Gesäuert. Man schneidet die geschälten Rüben auf der Zahnscharbe (Rübenhachel) nudelig, gibt Kümmel, Salz und Essig dazu und läßt sie zugedeckt auf dem warmen Herde 1 Stunde stehen, dann kocht man sie mit Wasser, läßt es eingehen, rührt sie in lichte Einmach und vergießt sie mit Suppe.

Saure Rüben müssen in einem irdenen oder gut emaillierten Geschirre gekocht werden. Dann gibt man sie in lichte Einmach.

Kürbisse[1]) bereitet man wie die Rüben mit Kümmel, Salz und Essig gesotten, in lichte Einmach gegeben. Für den Winter eingesäuerte wie die sauren Rüben.

## Gemüse mit Butter-Sauce.

Die Butter-Sauce (wie Seite 28 bereitet) kann man zu Spargel und Karfiol nebst Suppe mit dem Wasser, worin er gekocht wurde, vergießen und sie mit Petersilie aufkochen oder mit weißem Pfeffer oder mit Limonensaft würzen oder man kann etwas recht guten sauren Rahm oder zuletzt einen Dotter und ein Stück frische Butter beimischen.

Karfiol. Wenn man ihn von allen Flecken und Blättchen gereinigt und die Haut von den Stengeln abgezogen hat, wird er gesotten, wobei man ihn mit den Stielen gegen oben einlegt, damit die Rosen weiß bleiben, oder eine unzertheilte in ein Tuch binden und in das Salzwasser hängen kann. Man stellt eine größere Rose in der Mitte auf, die kleiner zertheilten herum und gibt obige Butter-Sauce darüber.

Spargel. Man schabt bei zarten Stämmen die schuppenartigen Blättchen vom Spargel ab, bei dicken festeren die Haut abwärts weg und bricht ihn, wo er hart wird, ab. Dann wäscht man ihn, bindet ihn locker büschelweise und kocht ihn 1/2 Stunde, worauf man erst Salz dazu gibt. Wenn man ihn leicht durchstechen kann, wird er mit dem Backlöffel vorsichtig auf die Schüssel gefaßt, aufgebunden und mit obiger Butter-Sauce übergossen.

Spargelsalat. Auswachsende Stämme vom gelben Schlussalat abgeschnitten, wenn sie spannlang sind, bereitet man wie Spargel.

Bocksbart, dem man die Spitzen stark abschneidet, wird nach dem Sieden mit Butter-Sauce aufgekocht.

Rosen- oder Sprossenkohl wird in stark gesalzenem Wasser nur kurz gesotten, abgeseiht, mit kaltem Wasser überschüttet und in Butter-Sauce aufgekocht.

---

[1]) Kürbisse werden zur Bereitung als Gemüse halbreif abgenommen, wenn man die Schale noch mit leichtem Druck des Fingernagels durchstechen kann. Es eignen sich dazu unsere gewöhnlichen, sowie Ohio-, Schmeer-, Spargelkürbis u. dgl. mehr.

Bohnenschoten. Nachdem man die Fäden abgezogen, schneidet man die Schoten nudelig oder schief zu fingerbreiten Stückchen, kocht sie weich und gibt sie abgeseiht in Buttersauce mit Petersilie und Pfeffer.

Erbsenschoten kocht man mit wenig Suppe, Butter, Zucker und Salz und gibt Butter-Sauce mit Petersilie dazu.

Erbsen siedet man in Salzwasser und gibt sie abgeseiht in Butter-Sauce mit grüner Petersilie, dass sie von derselben aber nur gebunden sind, zuckert sie ein wenig und läßt sie gut verkochen.

Getrocknete grüne Zuckererbsen (siehe Vorräthe) gibt man ein paar Stunden früher oder über Nacht in die gleiche Menge kalten Wassers und dann mit diesem in Butter zum Dünsten, dann weiter wie die frischen.

Pflückerbsen. Dünne grüne Spargelstämme bricht man zu erbsengroßen Stückchen und bereitet sie wie die Erbsen.

Schwarzwurzel (Scorzonere). Man schabt die Haut von den Wurzeln, legt sie in mit Essig gemischtes Wasser, schneidet sie zu Stücken und diese nudelig. Dann wäscht man sie in reinem Wasser aus und dünstet sie mit etwas Suppe, Salz, Limonensaft und Butter in einer zugedeckten Casserolle weich und gibt Butter-Sauce dazu. Oder man gibt sie gesotten in Butter-Sauce mit Petersilie und Pfeffer.

Hafer- oder Weißwurzeln, im ersten Jahre ein mildes schmackhaftes Gemüse, werden wie die Schwarzwurzeln bereitet. Zuckerwurzeln sind wie die Schwarzwurzeln und wie Spargel zu bereiten.

Kerbelrübchen (erst im Winter benützt), wie die Mandeln geschält, kocht man in Butter-Sauce mit Petersilie und Pfeffer fertig und gibt sie als Garnierung zu Ragout, Coteletten u. s. w.

Monatrettige werden geputzt und gewaschen, mit Suppe, etwas Salz und Pfeffer gekocht, dann in Butter-Sauce mit Petersilie gegeben.

## Gedünstete Gemüse.

Gedünstete Gemüse sind schmackhafter als gesottene, weil ihr Saft nicht entzogen wird. Bei den zarteren Arten genügt die Feuchtigkeit, welche vom Waschen daran hängen bleibt. Rübenarten und Kohl überbrüht man vorher mit siedendem Wasser und läßt sie 5 Minuten stehen.

Zuckererbsen werden mit Butter, Petersilie, Zucker, Salz und etwas Suppe weich gedünstet, dann mit Mehl gestaubt noch eine Weile abgedünstet, worauf man Suppe dazu gibt und sie noch gut verkochen läßt. Man kann auch etwas heißes Obers und ganz wenig Muscatblüte beimischen.

Mit Zucker getrocknete grüne Erbsen (siehe Vorräthe) muss man vorher über Nacht in laues Wasser geben, damit sie anschwellen.

Erbsenschoten. Die Spitzen schneidet man weg und zieht dabei den am Rande befindlichen Faden ab. Man dünstet sie mit Butter, Petersilie, Suppe und etwas Zucker zugedeckt weich, staubt sie dann mit Mehl und vergießt sie mit Suppe. Vorzüglich zu gebackenem Fleisch u. dgl.

Bohnenschoten. Grüne Schoten schneidet man nach Abziehen der Fäden sehr fein nudelig, gibt sie mit Butter in einen Topf, deckt ihn zu, stellt ihn in das Rohr und schüttelt ihn fleißig auf, bis sie zusammengefallen und ziemlich weich geworden sind. Dann stellt man sie auf den Herd, gibt Suppe und 1 Stengel Bohnenkräutel dazu, dünstet sie noch 1 Stunde, worauf man etwas Buttereinmach mit Zwiebel. Petersilie und Pfeffer oder Paprika und sauren Rahm dazu gibt.

Kopfsalat wird gereinigt, übersotten und in vier Theile geschnitten mit Bratensaft gedünstet und mit etwas lichter Sauce aufgekocht.

Kohlwürstchen. Kohlköpfe kocht man in Salzwasser, legt die Blätter auseinander, schneidet die Rippen davon weg und rollt sie zu Würstchen, welche man mit Salz und Pfeffer bestreut, bei Oberhitze mit Butter, Bratenfett oder Speckschnitzchen und Zwiebelscheiben braun dünstet, mit etwas lichter Sauce aufkocht und als Garnierung verwendet.

Blauer Kohl. Die Blätter werden von den Rippen gestreift, gewaschen, in vielem gesalzenem Wasser gekocht, mit kaltem übergossen und ausgedrückt fein geschnitten. Dann läßt man fein geschnittene Zwiebel mit Butter oder Gänsefett gelb werden, Mehl anlaufen, dünstet den Kohl damit ab und vergießt ihn mit Suppe. Man gibt glasierte Kastanien und Bratwürste als Garnierung oder gebratene Kastanien in den Kohl. Grünkohl, Riesen- und Schnitt-Kohl dünstet man wie den Blaukohl.

Zu Braunkohl gibt man etwas Rothwein.

Kraut. Ein paar kleine feste Köpfe halbiert man, schneidet die Hälften wieder auseinander, in 3 oder 4 Theile und kocht das Kraut mit gesalzenem Wasser eine Weile, worauf man das Wasser abschüttet und kaltes darauf gibt. Abgetropft legt man diese Stücke in heißes Bratenfett und dünstet sie weich, worauf man lichte Sauce, Bratensaft und Kümmel dazu gibt und es zugedeckt noch bei mäßiger Hitze dünstet.

Neugesäuertes Kraut. Das sehr fein und lang nudelig geschnittene Kraut läßt man mit Salz, Kümmel und Essig gemischt, 1 Stunde zugedeckt stehen, gibt es dann in heißes Schmalz, dünstet es weich, staubt nicht zuviel Mehl daran und vergießt es mit Suppe; auch kann man ein paar Löffel sauren Rahm beimischen.

Braun gedünstetes Kraut. Man gibt ein paar Löffel Zucker in das heiße Schmalz und wenn er gelb geworden, das fein nudelig geschnittene Kraut, welches man offen dünstet und erst, wenn es Farbe hat, salzt, ein wenig säuert, dann staubt und mit Suppe vergießt. Als Beleg gibt man gebackenes Fleisch und vorzüglich Bratwürste.

Sauerkraut gibt man leicht ausgedrückt in heißes Schmalz und wenn der Saft eingegangen ist, etwas Suppe dazu, rührt es fleißig auf, dünstet es zugedeckt ungefähr 1 Stunde, worauf man es staubt, dann mit Suppe vergießt und gut verkocht.

Auf ungarische Art läßt man Zwiebel, dann Mehl in Speck anlaufen, gibt das nur kurz übersottene, abgeseihte Sauerkraut dazu, dünstet es 4 Stunden, gibt nach 2 Stunden feingeschnittenes Dillkraut oder Paprika dazu und kurz vor dem Anrichten sauren Rahm.

Zum Braundünsten von Sauerkraut gibt man Zucker oder Zwiebel in das Schmalz und dünstet es bei stärkerer Hitze offen. Wird es am Boden braun, so gibt man etwas Suppe darauf, verrührt es gut und wenn es genug Farbe hat, staubt man es und vergießt es mit Suppe.

Wenn man Wachteln, einen Kapaun oder Fasan mit Kraut gibt, so dünstet man dieses wie oben, gibt den Bratensaft dazu und das Kraut als Garnierung. Reste erwärmt man im fertigen Kraute.

Kohlrabi schneidet man länglich viereckig, dünstet sie mit Schweinschmalz oder Butter, Zwiebel und Petersilie zugedeckt weich, staubt nur wenig Mehl daran und läßt sie mit Suppe verkochen. Braungedünstet werden sie wie die Rüben.

Möhren oder gelbe Rüben werden abgeschabt, gewaschen, nudelig geschnitten, mit Butter, Zucker, Salz, Petersilie und etwas Suppe gedünstet und wenn sie weich sind, mit lichter Sauce aufgekocht. Die kleinen, ganz jungen Möhren schabt man nur ab, kann auch ein paar Blättchen von Kraut darauf lassen und dünstet sie zur Garnierung wie die vorigen.

Weiße oder Wasser-Rüben. Man gibt sie würfelig geschnitten in heißes Schmalz, salzt sie, dünstet sie mit etwas Suppe und Zucker weich, dann werden sie gestaubt und mit Suppe vergossen, worauf man auch etwas heißes Obers beimischen kann.

Mit Schöpsenfleisch. Die gewaschenen Rüben schneidet man länglich viereckig, Schöpsenfleisch zu kleinen Stückchen, salzt dieses, gibt es dann schichtenweise mit den Rüben in eine Casserolle, öfters etwas Suppe dazu und dünstet es mürbe. Dann läßt man Mehl in Fett anlaufen, vergießt es mit Suppe, schüttet es darauf und läßt es gut verkochen.

Braungedünstete Rüben. Man läßt Zucker in Schmalz schäumen, gibt die würfeligen Rüben dazu, dünstet sie unzugedeckt braun und weich, gibt etwas Suppe dazu, wenn sie trocken werden, worauf man sie salzt, staubt und mit Suppe vergießt.

Ebenso dünstet man von den mit grober Zahnscharbe geschnittenen, eingesäuerten Rüben, ohne Brühe, mit Zwiebel nebst Zucker.

Burgunder Rüben schält man, schneidet sie mit der Zahnscharbe, dünstet sie mit Schmalz, Essig, Salz und Kümmel und kocht sie mit etwas lichter Sauce auf.

Teltower und bairische kleine gelbliche Rüben, sowie Steckrüben werden würfelig geschnitten und mit Butter, Zucker und wenig Wasser in gut verdecktem Geschirre weich gedünstet, worauf man sie nach Eingehen der Feuchtigkeit mit etwas Mehl staubt, mit Suppe vergießt, salzt und pfeffert und noch gut verkochen läßt.

Kerbelrübchen, welche im December und Jänner am schmackhaftesten sind, dünstet man, nach Überkochen, um sie zu schälen, ebenso.

Gemischte Rüben. Rüben verschiedener Farbe werden mit kleinen Formen ausgestochen, jede Gattung für sich mit Zucker und Butter weich gedünstet, mit lichter Sauce aufgekocht, dann zusammen angerichtet.

Gurken mit Rahm. In feine Scheiben geschnittene Gurken dünstet man mit Butter oder Schweinschmalz, worauf man sie staubt und wenn das Mehl lichtbraun geworden ist, mit Suppe, Essig, dann saurem Rahm gut verkocht. Man würzt sie nebst Salz mit Pfeffer oder auch etwas Knoblauch.

Speck-Gurken. Man läßt würfelig geschnittenen Speck heiß werden, Mehl darin anlaufen, gibt die gesalzenen Gurken und Essig dazu und dünstet sie weich. Dann gibt man die nöthige Suppe und kurz vor dem Anrichten gekochte, blätterig geschnittene Erdäpfel und Pfeffer dazu.

Gurken zum Garnieren werden geschält und nach der Länge in 4 Theile geschnitten, die man zu daumenbreiten Stücken abschneidet, etwas abrundet und mit Butter, Zucker, Salz und weißem Pfeffer dünstet. Wenn sie etwas Farbe haben, kocht man sie mit Essig und ein wenig Sauce auf. Man gibt sie zu Schöpsenfleisch, Rindsbraten u. s. w.

Erdartischocken (Topinambur) geschält und würfelig geschnitten, dünstet man wie Kohlrabi und pfeffert sie.

Speisekürbisse als Kaiserrüben zubereitet. Auf der Zahnscharbe geschnittene Speisekürbisse läßt man eingesalzen 1 Stunde stehen, drückt sie dann leicht aus, gibt sie zu in Schmalz angelaufenem Mehl und dünstet sie mit Kümmel, Essig und etwas Suppe.

Auf ungarische Art gibt man beim Dünsten zuerst Zwiebel und Paprika in das Fett und zuletzt nebst Suppe guten, sauren Rahm.

Grüne Bohnen, welche man von sehr ausgewachsenen zähen Fisolenschoten oder spätem Nachwuchs auslöst, blanchiert man mit Salzwasser, dünstet sie kurz mit Butter und Suppe und gibt etwas lichte Sauce mit Petersilie und Pfeffer dazu.

Puffbohnen. Den aus den frischen Schoten der Saubohnen gelösten Bohnen zieht man die dicke Haut ab, worauf man die zarten grünen Bohnen wie die vorigen bereitet.

Zuckerwurzeln werden abgeschabt, zu Stücken geschnitten, in Mehl gedreht, mit Butter gedünstet und mit etwas Suppe aufgekocht.

Zwiebelscheiben. Geschälte weiße Zwiebeln schneidet man zu Scheiben, dreht sie in Mehl, bäckt sie in Schmalz und dünstet sie mit Essig, Zucker, Bratensaft, Suppe, Salz und Pfeffer auf.

Kardy oder Kardonen. Von dieser Artischockenart werden die dicken gebleichten Blattrippen als feines Wintergemüse verwendet, nachdem man die Stacheln und die grünen, hohlen Rippen beseitigt hat. In fingerlange, gleiche Stücke geschnitten, kocht man sie in vielem Salzwasser mit Essig, bis sich die faserige Haut abziehen läßt, worauf man die Stücke in frisches Wasser legt. Dann werden sie an beiden Enden schön zugeschnitten und in Suppe mit Limonensaft weich gedünstet, mit Buttersauce oder spanischer Sauce (Seite 107) aufgekocht und als Garnierung oder als Gemüse mit Belege verwendet.

## Ohne Stauben gedünstete Gemüse.

Schalotten oder kleine Zwiebeln werden geschält, mit Butter, Suppe und Essig gedünstet und mit etwas Suppe aufgekocht.

Kohl, Kraut und Salat. Kleine feste Köpfe werden in Suppe gekocht, dann der Länge nach in 4 Theile geschnitten, mit Speckschnitten, Zwiebel, etwas Suppe und Bratensaft oder Fleischextract abgedünstet und nochmals auseinandergeschnitten als Garnierung gegeben.

Sprossenkohl. Die mit Salzwasser gekochten Köpfchen (Seite 125) gibt man in heiße Butter, etwas Pfeffer dazu, schüttelt sie auf und läßt sie dünsten, bis der entquellende Saft verdampft ist.

Bohnenschoten, feinnudelig geschnittene, zarte, grüne, siedet man in Salzwasser, läßt Petersilie, Brösel und Sardellen in Butter anlaufen, dünstet die abgeseihten Fisolenschoten damit ab, gibt dann etwas sauren Rahm und Limonensaft dazu, und kocht sie damit auf.

Rothes Kraut. Man besprengt das nudelig geschnittene Kraut mit etwas Essig und läßt es ½ Stunde stehen. 1½ Stunden vor dem

Anrichten gibt man es in heiße Butter oder Schweinschmalz mit gelb angelaufener Zwiebel, salzt es, belegt es oben mit Scheiben von säuerlichen Äpfeln und gibt während des Dünstens öfters etwas Suppe dazu. Wenn die Äpfel weich sind, entfernt man sie und rührt das Kraut bis zum Anrichten einigemale auf. Ist es zu wenig säuerlich, so gibt man noch Essig, wenn zuviel, etwas Zucker dazu.

Rüben und Wurzeln, z. B. gelbe Maltheser-, Bartfelder-, Regensburger-, Teltower-Rüben, Pastinak, Goldrüben, Hammelsmöhren u. dgl. kann man, wenn sie jung und zart sind, abgeschabt, verkleinert in ihrer natürlichen Form oder würfelig schneiden und (jede Gattung für sich) in Salzwasser übersieden und mit Butter, Zucker und etwas Suppe dünsten, wobei sie ihre Farbe behalten müssen.

Selleriewurzeln, in Salzwasser halb gar gekocht, geschält in Scheiben, dann in Streifchen geschnitten, dünstet man mit Butter, etwas Suppe, saurem Rahm, Pfeffer und Muscatnuss fertig.

Artischocken. Man legt die geschälten und überkochten Böden in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Bröseln mit ganz wenig fein zerdrücktem Knoblauch gemischt, deckt das Geschirr zu und dämpft sie bei mäßiger Hitze im Rohre ungefähr 2 Stunden lang. Wenn kein Saft mehr ist, gibt man etwas Suppe dazu. Jungen Artischocken schneidet man die Spitze ab, blanchiert sie, drückt die Blätter auseinander und gibt Salz, Pfeffer und Butter oder gutes Öl mit dem Safte von zerdrücktem Knoblauch darauf, dünstet sie zugedeckt und gibt gegen Ende Brösel darüber.

Erdartischocken, Erdbirnen als falsche Fondi. Von großen Knollen schneidet man kleinfingerdicke Scheiben, rundet diese unten etwas ab, höhlt sie auf der oberen Fläche aus, damit sie den Artischockenböden ähnlich sehen und bestreut und dünstet sie wie obige, jedoch nur ½ Stunde.

Speisekürbisse, feste gelbe Zuchi u. dgl. schneidet man zu fingerdicken doppelt so langen Stückchen, belegt damit eine Casserolle, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Bröseln und Butterstückchen und stellt sie offen in das Rohr, bis sie weich sind.

Melonzani (blaue Eierfrucht) werden mit der Schale zu Würfeln geschnitten, gesalzen und leicht eingeschwert. Nach 2 Stunden wäscht man sie aus, läßt sie auf einem Siebe absinken und dünstet sie mit Butter oder Öl und mit Pfeffer bestreut und gibt einige Paradiesäpfel mit Sellerie, und Zwiebelscheiben gedünstet und passiert dazu. Nach der Länge halbierte ungeschälte Melonzani legt man in eine Casserolle, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Bröseln, betropft sie mit Olivenöl und stellt sie offen in das Rohr.

Glasierte Kastanien. Man kocht geschälte Maroni, bis man ihne die innere Haut abziehen kann, dann werden sie mit Butter, Zucker un ganz wenig kräftiger Fleischsuppe gedämpft.

## Abgeschmalzene Gemüse.

Spargel, wie Seite 125 gesotten, legt man gewöhnlich a eine ovale Schüssel, kurze Stämme in größerer Menge jedoch auf ein runde, mit den Köpfen in der Mitte. Man bestreut ihn dann mit i Butter angelaufenen Bröseln und gießt die Butter darüber.

Mit Krebsbutter. Man sprudelt ein paar Löffel voll saure Rahm mit einem Kaffeelöffel Mehl ab, gießt ihn über den auf die Schüss gegebenen heißen Spargel, streut Brösel darüber und übergießt ihn mi geschmolzener Krebsbutter. Man garniert ihn mit Krebsschweifchen un Scheren, deckt ihn mit einer Schüssel zu und läßt ihn auf den Her gestellt aufkochen.

Spargelsalat. Man kocht die Salatstämme (Seite 125) vor sichtig, damit die Spitzen nicht abgestoßen werden, schmalzt sie wie de Spargel ab und gibt ein paar Löffel Obers darüber.

Karfiol wird in Salzwasser mit Butter gekocht, schön auf di Schüssel gerichtet, mit Bröseln bestreut und gewöhnliche oder Sardellen Butter heiß darüber gegeben. Damit er wie eine große Rose aussieht kann man denselben in eine Halbkugelform einlegen, leicht niederdrücken dann stürzen. Man übergießt ihn nur mit Butter und gibt ein Beleg herum oder streut geriebenen Parmesan-Käse darauf und läßt diesen im Ofen schmelzen, worauf man ihn mit Butter begossen serviert.

Zucker-Erbsen. (Auf englische Art.) Man kocht sie in gesalzenem Wasser ungefähr ½ Stunde, seiht sie ab, gibt ein Stück Butter darauf, schüttelt sie auf und richtet sie an, sobald diese geschmolzen ist.

Puffbohnen wie Seite 130 geschält, gibt man in siedendes ge- salzenes Wasser und sobald dieses aufkocht, abgeseiht in kaltes, dann in heiße Butter mit Pfeffer und richtet sie an, sobald sie heiß sind.

Erbsen- und Bohnen-Schoten. Nach Abschneiden der Spitzen und Abziehen der Fäden kocht man die ganzen Schoten (besonders zart- fleischiger Sorten) in gesalzenem Wasser, gibt sie abgeseiht in eine Casse- rolle zu Butter mit angelaufener Petersilie oder gelb gerösteten Bröseln, schüttelt sie auf und richtet sie gleich an.

Mit Käse. Man gibt gekochte Schoten der gelben Wachsbohnen in heiße Butter, bestreut sie mit Pfeffer und Parmesankäse und schüttelt sie auf, bis dieser geschmolzen ist.

Speisekürbisse. Frühreifen englischen Schmerkürbis mit röthlichem Fleische, reif aber noch fest abgenommen, oder Spargelkürbis, oder italienische Zuchi zu fingerlangen und fingerdicken Stückchen geschnitten, siedet man in gesalzenem Wasser nicht zu weich und gibt angemaiene Bröjel mit heißer Butter darüber. Man gibt sie zu Salami oder man dünstet sie noch mit saurem Rahm auf und gibt sie zu gebratenem Rindfleisch.

Schwarzwurzeln sucht man fingerdicke aus, schabt die Haut ab, legt sie in mit Essig gesäuertes Wasser, kocht sie dann mit gesalzenem Wasser weich und schmalzt sie mit Butter und Bröseln ab. Man bereitet sie auch mit Käse wie die gelben Bohnenschoten. (Seite 132.)

Hafer- und Zuckerwurzeln bereitet man wie die Schwarzwurzeln und verwendet sie als Garnierung.

Kardy wie Seite 130 vorgerichtet, sowie die gebleichten Blattrippen des Seekohles und des Silbermangold und der Rhabarberpflanzen werden zu Stücken geschnitten, mit Salzwasser gekocht und mit Butter und Bröseln abgeschmalzen.

Kerbelrübchen gibt man nach Überkochen und Schälen in Butter mit angelaufener Petersilie oder Zwiebel, wie kleine Kartoffeln.

Artischocken. Man schneidet mit einer Schere die Spitzen von den Blättern weg, überbrüht sie mit Wasser, nimmt das innere Rauhe und Faserige heraus, legt sie in kaltes Wasser, dann in siedendes, gesalzenes mit Butter und Limonensaft, dass sie davon bedeckt sind, und kocht die großen beinahe 2 Stunden (bis sich ein Blatt herausziehen läst), legt sie auf die Schüssel und schmalzt sie mit heißer Butter oder gutem Öle ab.

Kleine weiche Maiskolben von Fingerlänge in Salzwasser gesotten, mit Butter abgeschmalzen, gibt man als Garnierung zu gebratenem Rindfleisch.

Die großen Maiskolben, solange sie noch milchig sind, abgeschält in Salzwasser gekocht, gibt man zwischen einer Serviette angerichtet als Zwischenspeise, nebst frischer Butter. Man bestreicht sie mit Butter und bestreut sie mit Pfeffer und Salz.

## Gebackene Gemüse.

Artischocken. Man dünstet die etwas ausgehöhlten Böden mit Suppe und Limonensaft und läst sie auskühlen. Dann fühlt man je zwei und zwei mit legiertem Ragout von Geflügelfleisch, Zungen und Champignons zusammen, dreht sie in Mehl, Ei und Brösel, und bäckt sie in Schmalz.

Karfiol. Die eigroßen, nicht zu weich gekochten Karfiolrosen dreht man abgetrocknet in Ei und Bröſel und bäckt ſie in Schmalz. Aufgerichtet gibt man in die Mitte eine ſchöne abgeſchmalzene Roſe und am Rande herum gebackene grüne Peterſilie.

Schwarzwurzeln. Die nach dem Abſchaben in mit Eſſig gemiſchtes Waſſer gegebenen Wurzeln ſchneidet man in halbfingerlange Stückchen, ſpaltet die dickeren in 2 oder 4 Theile und legt ſie dann auf ein Tuch zum Abtropfen. Nun werden ſie mit Suppe, Butter, Limonenſaft, Salz und Zucker gedünſtet, dann taucht man ſie einzeln in Bierteig (Seite 55) oder dreht ſie in Ei und in mit Mehl gemiſchte Bröſel und bäckt ſie in Schmalz. Man gibt ſie mit Salz beſtreut als Gemüſe oder als Fleiſchgarnierung.

## Gemiſchte Gemüſe. (Auf franzöſiſche Art.)

Die grünen Gemüſe, als: Spargelköpfchen und Pflückerbſen, Sproſſenkohl, Bohnenſchoten u. dgl., ſowie Karfiol kocht man mit geſalzenem Waſſer und gibt ſie in heiße Butter oder in eine kurze Butterſauce. Kardy, Schwarzwurzeln, Artiſchockenböden, dünſtet man weiß mit Butter, Suppe und Limonenſaft, gelbe Rüben ohne Limonenſaft in ihrer natürlichen Farbe. Weiße Rüben, Kohlrabi, Schalotten oder kleine Zwiebeln dünſtet man braun mit Butter, Zucker und ein wenig Suppe.

Man ſchneidet dazu die Bohnenſchoten ſchiftelig, Kardy, Artiſchocken u. ſ. w. würfelig, Wurzeln länglich, die Rübengattungen bohrt man rund oder oval aus.

Auf Gärtnerin-Art (à la jardinière) nennt man die Garnierung mit mehrerlei Gemüſen, wenn man jede Gattung, in Farbe und Form ſo natürlich als möglich bereitet, häufchenweiſe um das Fleiſch gibt.

Gemiſchte Gemüſe mit Fleiſch (Macédoine) nennt man eine Miſchung wie oben bereiteter Gemüſe, welche man noch mit etwas Butterſauce übergießt und aufſchüttelt, in Formen füllt und mit Fleiſch unterlegt dann ſtürzt.

Ragoût macédoine wird eine Miſchung noch junger zarter Gemüſe mit kräftiger lichter Sauce oder Faſtenbeſchamel gebunden, genannt, und zu Fleiſch oder Fiſchen verwendet. Zu ſolchen Ragout von weißen oder gelben Rüben, Kaſtanien, Zwiebeln und kleinen Champignons kann man auch eine Bratwurſt roh, fingerdick von einander entfernt, unterbinden und ſie mit Suppe gekocht oder gebraten an dieſen Stellen abſchneiden und dieſe kleinen Kugeln, nachdem man die Haut abgezogen, nebſt dem Genannten mit ſpaniſcher Sauce vermiſchen.

Gestürzte, mit Fleisch gefüllte Gemüse (Chartreuses) werden sowohl als Speise nach dem Rindfleische gegeben als auch in kleinen, becherartigen Formen gemacht und zu Garnierung verwendet. Für diese wird eine glatte Form mit Butter bestrichen, am Boden und seitwärts mit Papier ausgefüttert und mit Gemüse und Wurzeln zierlich ausgelegt. Nachdem diese gegen innen mit einer fingerdicken Schichte von Fasch gehalten sind, wird der innere Raum schichtenweise mit Gemüse und Fleisch vollgefüllt und mit Fasch bedeckt 1 Stunde im Rohre in Dunst gekocht. Nach dem Stürzen zieht man das Papier vorsichtig ab und garniert den Rand mit Sprossenkohl, Karfiolröschen o. dgl.

Zum Auslegen des Bodens verwendet man Spargelköpfe, kleine Champignons, Trüffeln zu Ringen und Scheiben ausgestochen, schiftelig geschnittene Bohnenschoten u. s. w. Zum Bedecken der Seitenwand nimmt man weiße und gelbe Rüben, Pastinak, Schwarzwurzeln, Kardy u. dgl., alles ohne Stauben gedünstet, säulenförmig oder zu Blättchen geschnitten.

Wenn der Boden über dem Papier belegt ist, gibt man Fasch nicht ganz an den Rand darüber, wo man dann erst eine Reihe von Wurzelsäulchen aufstellt und mit Eiweiß gegen innen bestrichen mit Fasch befestigt. So oft eine Reihe mit Fasch bestrichen ist, muss auch in gleicher Höhe Fleisch und Gemüse abwechselnd gegeben werden, so fort, bis die Form voll ist. Die Wurzelreihen läßt man übereinander mit den Farben und der Richtung wechseln. Wenn man von den gekochten Rüben Blättchen schneidet, so legt man solche halb übereinander ein.

Zum Füllen des inneren Raumes eignen sich Stücke von zahmem oder Wildgeflügel, Brieschen, kleine Schnitzchen, Würste, Zunge, geräuchertes Fleisch und zu dem Fleische geeignete Gemüse, z. B. bei geräuchertem oder Wild gedünstetes Kraut, beim Auslegen mit gelben Rüben und Pastinak Fasch von Schweinfleisch (wie Bratwurstfülle) und innen gedünstete gelbe Rüben und Schnitzchen. Im Reifmodel gemacht, kann man solche Chartreusen gestürzt in der Mitte mit Gemüse füllen und die Höhe mit Fleischstücken belegen, z. B. auf Erbsen gespickte Brieschen und geräucherte Zunge, wie Hahnenkämme geschnitten zusammenlaufend eingesteckt u. dgl.

## Gefüllte und faschierte Gemüse.

Spinatwürstchen. Man bäckt Frittaten und schneidet jede in 4 Theile. Dann mischt man gesottenen Spinat fein geschnitten zu einem Abtriebe von etwas Butter, Dottern und sauren Rahm, gibt Salz, Brösel und den Schnee dazu, streicht es auf die Pfannkuchenfleckchen und rollt sie zusammen.

In ein flaches Geschirr gelegt, stellt man sie in das Rohr und gibt, wenn sie schön braun und steif gebacken sind, sauren Rahm mit Dottern abgesprudelt darüber und richtet sie gleich an.

Spinatpudding. 2 Hände voll rohen Spinat, Petersilie und Zwiebel schneidet man recht fein, ebenso 1½ abgeriebene, in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, mischt es zusammen und gibt es in heiße Butter, dünstet es etwas ab und läßt es auskühlen. Indessen schneidet man auch Bratenreste, Bries u. dgl. recht fein, rührt 4 Dotter, das Fleisch und etwas Salz zum Abgedünsteten, sowie den Schnee der 4 Klar und bindet es in eine mit Butter bestrichene Serviette ein. Man kocht es 1 Stunde in Salzwasser, läßt es dann 5 Minuten auf dem Durchschlage absinken, worauf man es aufbindet, auf die Schüssel gibt, das Tuch wegnimmt und etwas Buttersauce darüberschüttet.

Gefüllter Salat. Schluss- oder Kopfsalat wird nicht zu weich gekocht in kaltes Wasser gegeben und auseinander gelegt. Dann streicht man zwischen die Blätter eine gute Fasch von gebratenem Kalbfleische, Hühnerleber, Beinmark, etwas in Milch geweichter Semmel, Dottern, Salz, Pfeffer und sauren Rahm oder Geflügelfasch (Seite 31), gibt ihm seine vorige Gestalt und dünstet ihn mit Butter oder auf Speck gelegt, mit etwas Suppe ab. Man schneidet ihn dann in 4 Theile und gibt ihn als Fleischgarnierung oder mit etwas Buttersauce aufgekocht als Gemüse.

Oder 2 Blätter etwas übereinander gelegt, mit Fasch bestrichen, dreht man zu Würstchen und dünstet sie mit Bratenfett.

Gefüllter Kohl. Kleine Kohlköpfe übersiedet man, schneidet den Strunk aus, streicht auf jedes Blatt rohe Kalbsfasch mit Bratwurstfülle gemischt, gibt ihnen wieder ihre Form und umwindet sie mit Fäden. Auf Speck und Zwiebel in eine Casserolle gelegt, dünstet man sie im Rohre bräunlich, dann schneidet man jeden Kopf in 4 Theile, legt sie in etwas Buttersauce und läßt sie noch eine Weile dünsten.

Gestürzter Kohl. 2 kleine Kohlköpfe blättert man ab, und dünstet die gewaschenen Blätter und Herzchen mit Fett, Schalotten und Rindsuppe, etwas Majoran und Salz. Mit den in 4 Theile geschnittenen Herzchen legt man eine mit Butter ausgestrichene ausgebröselte Form aus, streicht Kalbsfasch darüber (von 15 Deka gebratenem Kalbfleisch, 3 Deka Butter, 1 Ei, 3 Deka in Milch geweichter Semmel) bestreut sie mit fein geschnittenem Schinkenfleisch und gibt eine Schichte von dem gedünsteten Kohl, wieder Fasch, dann sauren Rahm und Brösel und bäckt es.

Kohlstrudel. Gesottene Kohlblätter, welchen man die Rippen ausgeschnitten, breitet man auf einer Serviette etwas übereinandergelegt

aus. Dann treibt man Butter mit Dottern ab, mischt fein geschnittenes gebratenes Kalbfleisch und den Schnee dazu, streicht es dünn auf, streut würfelig geschnittene Zunge darüber, rollt es strudelartig zusammen und bindet es in das Tuch. Man siedet diese Strudel in Suppe und gibt sie zu Stücken geschnitten als Fleischgarnierung.

Kohlwürstchen mit Käse. Während die Kohlblätter auskühlen, treibt man 2 Deka Butter mit 2 Eiern ab, gibt eine Hand voll mit Obers befeuchtete Brösel und ebensoviel geriebenen Parmesankäse dazu, streicht auf jedes Kohlblatt einen Esslöffel voll davon, rollt sie zu kleinen Würstchen, schneidet die Enden etwas ab, gibt sie mit Butter und Zwiebelscheiben in eine Casserolle und lässt sie bräunlich werden.

Gefüllter Krautkopf. Einem kleinen Krautkopfe schneidet man beim Strunke eine Scheibe ab, höhlt in aus, schneidet das herausgenommene Kraut fein und dünstet es mit Butter und angelaufenen Bröseln. Dann gibt man fein gehacktes rohes Schweinfleisch, Salz und Muscatnuss, gestoßenen Kümmel und 3 Eier dazu und füllt damit den leeren Raum voll. Oben gibt man einige Blätter darauf, bindet das Kraut in eine Serviette und kocht es 1 Stunde in Salzwasser. Aus dem Tuche auf die Schüssel gegeben, wird es ganz oder zu Stücken geschnitten, mit Brösel und Parmesankäse bestreut und mit Butter übergossen.

Gestürztes Kraut. Man legt einen Kuppelmodel mit Speck, dann mit blanchierten, in Suppe gekochten, auseinander gelegten Krautblättern aus, streicht Kalbsfasch von gekochtem Fleische ein, gibt wieder Blätter, Fasch und nochmals Blätter und füllt den leeren Raum mit Stücken von Wildgeflügel und Salmi voll, dann wird es mit Blättern, Fasch und Speck bedeckt in Dunst gesotten, gestürzt und nach Beseitigung des Speckes mit Bratwürsten garniert.

Oder: Man drückt einen übersottenen Krautkopf aus und dünstet ihn zugedeckt in einer Casserolle mit Speck, Schinken, Kalbfleisch, Bries oder Euter, Zwiebel und fetter Suppe weich und lässt den Saft ganz eingehen. Ausgekühlt nimmt man mehr als die Hälfte des Krautes und überschneidet es ein wenig. Das übrige Kraut, sowie das mitgedünstete Fleisch wird fein zusammengeschnitten, mit einer ausgestreiften rohen Bratwurst, Salz und 2 Dottern zu Fasch gemacht. In einen am Boden mit Speck ausgelegten Model gibt man dann gesottenes Kaiserfleisch oder Zunge, zu schönen kleinen Stücken geschnitten, darauf eine Lage von dem grob geschnittenen Kraute, dann Fasch, so fort, bis der Model voll ist, streut Brösel darauf, bäckt es 1/4 Stunde und stürzt es. Man kann es ohne Auslegen, zu Stücken geschnitten, als Fleischgarnierung geben.

Krautstrudel. Reine Krautblätter werden fein gehackt, mit Butter, saurem Rahm, Salz, etwas Muscatblüte weich gedünstet und ausgekühlt auf ausgezogenen Strudelteig gestreut. Darüber streut man Schinkenfleisch, rollt den Strudel zusammen und bäckt ihn in einer Casserolle.

Krautwürstchen. Von obiger Fasch kann man als Würstchen in Oblaten wickeln, sie in Ei und Brösel drehen und in Schmalz backen.

Im Netze. In Stücke von Schweins- oder Kalbsnetz dreht man etwas von obiger Fasch und legt sie als kleine Würstchen auf das Blech, die offene Seite zum Boden, bestreicht die Oberfläche mit Butter, welche man mit 1 Dotter abgetrieben hat, und bäckt sie jäh.

Mit Rahm. Von einem halbiert gesottenen Krautkopfe legt man die Blätter auseinander und wenn sie ausgekühlt sind, bestreicht man sie mit einer Fasch von rohem Kalb- oder Schweinfleisch, Eingerührtem, geweichter Semmel, Pfeffer und Salz oder roher Rindsfasch mit Rahm (Seite 30 ohne Sardellen), rollt sie zu Würstchen, die man in eine Casserolle legt, etwas Butter, Rahm und Brösel darauf gibt und bäckt.

Von in Köpfen eingesäuertem Kraute. Man macht eine Fülle von rohem, fein gehacktem Schweinfleisch, Zwiebel, Paprika und rohem Reis, gibt davon ein paar Löffel voll auf jedes Blatt, rollt sie zu Würstchen und drückt die Enden ein, damit von der Fülle nichts heraus kann. Man legt sie in eine Casserolle, schüttet Krautwasser darauf, dass sie damit bedeckt sind, kocht sie zugedeckt 1 Stunde und gibt gegen Ende sauren Rahm oder eine lichte Sauce mit Rahm und etwas Safran dazu.

Gestürztes Sauerkraut mit Wildbret. Von gebratenen Wildbretresten schneidet man dünne, gleiche Stückchen und legt damit einen Model über Speckschnitten aus. Die Abfälle, fein geschnitten, mit Dottern und Rahm gemischt, gibt man mit weißgedünstetem Sauerkraut abwechselnd in den Model, bedeckt es mit Speckschnitten und bäckt es.

Mit geräuchertem Fleisch. Eine mit Fett ausgestrichene Casserolle belegt man mit zu Scheiben geschnittenen, gesottenen Erdäpfeln, gibt darauf eine Lage gedünstetes Sauerkraut, dann schöne Stückchen von gesottenem, geräucherten Fleisch, wieder Erdäpfel und Kraut, dann einige Löffel sauren Rahm und stellt es 1/2 Stunde in das Rohr.

Mit Fischfasch. Von geräuchertem Fische zieht man die Haut ab, schneidet ihn fein, lässt Brösel in Butter anlaufen und gibt den geschnittenen Fisch und sauren Rahm dazu, unterlegt damit gedünstetes Fastenkraut in einem ausgebröselten Model und bäckt es.

Mit Rogen. Man dünstet einen Karpfenrogen mit Butter, lässt ihn auskühlen, sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm und 1 Ei ab und mischt

es zusammen. Einen mit Papier ausgelegten Model legt man dann mit Fischstücken, Petersiliensträußchen und zu Scheiben geschnittenen, harten Eiern aus und füllt ihn mit gedünstetem Kraute und Rogen abwechselnd voll, zuletzt gibt man Brösel und Butter darauf und siedet es in Dunst.

**Rogenkraut mit Belege.** Man mischt den gedünsteten Rogen mit saurem Rahme zum Kraute und gibt eine Eierspeise und gebackene Froschkeulen darauf.

**Faschierter Karfiol.** Man legt eine mit Butter ausgestrichene Kuppelform mit gekochten Karfiolröschen aus, füllt den Zwischenraum mit Kalbsfasch und siedet es 1 Stunde in Dunst.

**Karfiol mit Schinken.** Gesottenen Karfiol gibt man in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel und streut fein geschnittenen Schinken auf jede Schichte. Dann sprudelt man 2 Deciliter sauren Rahm mit 3 Dottern ab, schüttet es darüber, bestreut es mit Parmesankäse, schmalzt es mit Butter ab und bäckt es 1/4 Stunde bei mäßiger Hitze.

**Faschiertes Gemüse als Melone.** Zu einem Abtriebe von 2 Deka Butter und 2 Eiern mischt man eine Hand voll mit Obers befeuchtete Brösel, gebratenes, fein geschnittenes Kalbfleisch, kleinwürfelig geschnittenes Beinmark, gedünstete, grüne Erbsen, Krebsfleisch und Salz. Der Melonenmodel wird mit langen Speckschnitten ausgelegt, darauf mit Krebsschweifchen und gesottenem Spargel, in der Länge des Models. Mit dem Abgerührten vollgefüllt, wird es 1 Stunde gebacken. Wenn es gestürzt ist, nimmt man den Speck weg.

**Gefüllte Kohlrabi.** Von kleinen, schön runden Kohlrabi schneidet man das Herz als Deckel herab, schält sie, höhlt sie mit einem Apfellöfferl oder kleinem Messer aus, soviel man kann, ohne sie zu brechen und siedet sie in einem flachen Geschirre mit Salzwasser oder Suppe nicht zu weich. Einzeln herausgefaßt, füllt man sie mit Schweins- oder Kalbshaschee oder Ragout, gibt den Deckel darauf, stellt sie in eine Casserolle mit etwas Buttersauce und läßt sie eine Weile dünsten. Man kann sie als Gemüse oder als Fleischgarnierung geben. Zur Fülle kann man auch fein geschnittenes Fleisch von Indian, Hühnern u. s. w. mit ebensoviel Schinkenfleisch, angeweichter, zerdrückter Semmel, den feinen Kräutern und Dottern mischen.

**Gefüllte Gurken.** Ausgewachsene, grüne Gurken schält man, schneidet ein Ende ab und nimmt die Kerne aus, wobei man sie gleichmäßig aushöhlt. Man füllt Fasch von Kalbfleisch (Nr. I, Seite 31) ein, bestreicht es am Ende mit Ei, gibt das Abgeschnittene von der Gurke daran, dünstet sie auf Speck gelegt mit Suppe weich und kocht sie mit

etwas gesäuerter Sauce und saurem Rahme auf, dann schneidet man sie zu Scheiben und gibt sie als Fleischgarnierung.

Gefüllte Kürbisse. Man schneidet von einem halbreifen Spargelkürbis gleiche Stücke, höhlt sie aus, überkocht sie, füllt sie gehäuft mit beliebiger Fasch und dünstet sie auf Speckschnitteln gelegt mit etwas Suppe und ganzen Paradiesäpfeln. Beim Anrichten passiert man den Saft darüber. Die gurkenförmigen Zuchetti bereitet man wie die gefüllten Gurken.

Gefüllte Sellerie. Man schält überkochte Wurzeln, höhlt sie aus, füllt sie mit Schweins- oder Wildbretfasch und dünstet sie fertig.

Gefüllte Paradiesäpfel. Man schneidet die Deckel ab, nimmt die Kerne aus dem Fleische und füllt rohen Reis mit gehacktem rohen Kalbfleische gemischt ein und dünstet sie zwischen Speckschnitten.

Gefüllte Artischocken. Man schneidet sie am Boden schön gleich und die Spitzen der Blätter ab, nimmt das Innere aus und kocht sie wie Seite 126, streicht dann auf jedes Blatt und in die Mitte mit Dottern legierte Fasch oder Ragout, gibt etwas Buttersauce darüber und dünstet sie damit ½ Stunde.

Gefüllte Artischockenböden und falsche Foudi. Man nimmt alle Blätter weg und füllt die Böden mit einer Geflügelfasch, mit den feinen Kräutern bereitet, gehäuft voll, gibt Butter und Brösel darüber und dünstet sie wie die gebackenen (Seite 133).

Gefüllte Zwiebeln. Zwiebeln mittlerer Größe schält man, schneidet eine Platte ab und höhlt sie aus. Dann füllt man Fasch von Kalbs-, Wild- oder Schöpsen-Braten ein, stellt sie in eine Casserolle, in welcher man sie bei Oberhitze mit Butter, Zucker, Salz, Pfeffer, etwas Suppe und Essig dünstet und braun werden läßt.

## Schwämme.

Gedünstet. Pilzlinge, Reizger, Parasolpilze, Champignons o. dgl. zartfleischige Schwämme werden gereinigt (siehe Seite 39), blätterig geschnitten, gewaschen und auf einem Siebe abgetropft, mit Butter, Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer gedünstet (man gibt solche zu gebratenem Fleisch, Polenta oder Sterz). Oder man kocht ein paar Löffel voll sauren Rahm damit auf oder gibt zuletzt einen Dotter und eine Messerspitze mit Suppe aufgelösten Fleischextracts dazu. Mit Einmach gebunden. Wie die vorigen gedünsteten Schwämme staubt man mit etwas Mehl und gibt Rindsuppe, dann etwas Rahm dazu, welchen man gut verkocht. Bei zäheren Arten von Schwämmen, Dotterschwamm u. s. w. gibt man Suppe beim Dünsten dazu. Kleine Champignons u. dgl. dünstet man nach Entfernen der Haut mit Butter,

einem Stücke Zwiebel und Limonensaft schön weiß, auf starker Hitze, bis der Saft fast ganz eingegangen ist, dann gibt man Butter-Sauce mit Petersilie, Salz und Pfeffer dazu. Morcheln schneidet man zu Scheiben oder nach der Länge entzwei, salzt sie und dünstet sie mit Butter und Schalotten, nimmt diese dann heraus und gibt braune Sauce mit Limonensaft dazu. Oder man gibt etwas Wein zu kleinen Morcheln, dünstet sie mit Butter und Petersilie, gibt dann Rahm, Bröſel und Butter darüber und läſst sie mit Oberhitze aufkochen. Trüffeln werden geschält, dann blätterig geschnitten, mit Butter, Petersilie, Schalotten, Salz, Pfeffer und etwas Suppe zugedeckt, weich gedünstet. Dann kann man sie etwas stauben und mit kräftiger Brühe von gedünstetem Fleisch vergießen oder mit spanischer Sauce aufkochen.

Schwammhaschee. Die festeren Gattungen, als Hirsch-, Korallenschwämme u. dgl., nach Überbrühen mit heißem Wasser fein geschnitten, dünstet man wie erstere und beendet sie mit Beimischung von Rahm und 1 Dotter.

Schwammlaibchen. Ungefähr 1 Teller voll gereinigte und blätterig geschnittene Schwämme überbrüht man mit heißem Wasser, seiht es ab, und hackt sie fein zusammen. Man gibt sie zu gelb angelaufener Zwiebel in Butter, mischt 2 Deciliter sauren Rahm, 2 gehackte Sardellen, 2 Löffel Bröſel, Pfeffer, Muscatnuſs, wenig Salz und 2 Dotter dazu und läſst es 1/2 Stunde stehen. Dann formiert man über Bröſeln kleine Laibchen, bäckt sie mit Butter und gibt sie als Fleischgarnierung.

Gefüllte Schwämme. Von den Hüten gleich großer Champignons entfernt man die Haut und Blättchen und dünstet sie mit Butter und Limonensaft. Das Fleisch von den Stielen wird fein geschnitten, mit Butter, Petersilie und Schalotten gedünstet, zu Geflügelfasch von Bratenresten gemischt. Man füllt damit die Hüte gehäuft an, gibt den Rest in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, setzt die gefüllten Schwämme darauf, deckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papiere zu und stellt sie auf einem Bleche in das Rohr. Man kann sie als Garnierung oder als Zwischenspeise (Assiette) verwenden. Morcheln bricht man die Stiele aus und gibt diese fein geschnitten und gedünstet zu einer Kalbsfasch, mit der man die gedünsteten Hüte füllt, welche man in einer Schüssel in die mit saurem Rahm gemischte Fasch stellt und im Rohre bäckt. Trüffeln werden gewaschen, 1/2 Stunde mit rothem Wein gekocht, dann schneidet man einen Deckel ab, höhlt sie aus, füllt sie mit saftigem Haschee von Wildgeflügel oder Reh, deckt die abgeschnittenen Stücke darauf und stellt sie mit Papier bedeckt bis zum Gebrauche in das kühle Rohr.

Gebackene Pilze. Makellose Pilze schneidet man zu fingerdicken Stücken, wäscht sie, trocknet sie ab, taucht sie in gut gesalzenen Teig von Ei und Mehl, wie für eingegossene Nudeln, und bäckt sie in Schmalz.

Trüffeln in der Montur. Gewaschene, ganze Trüffeln legt man in eine Casserolle auf Speck und Zwiebelscheiben, gibt Suppe, rothen Wein, Salz und Gewürz dazu, kocht sie zugedeckt weich, dann werden sie abgetrocknet als Garnierung verwendet oder zwischen einer Serviette gelegt serviert und etwas von ihrem Sude in einer Schale beigegeben.

## Hülsenfrüchte.

Abgeschmalzen. Man kocht sie wie Seite 41 weich. Erbsen schüttet man abgeseiht auf die Schüssel und gibt nur heiße Butter darüber oder schmalzt sie mit angelaufener Zwiebel oder mit Speckgrammeln über Bröſel ab. Man gibt gepökeltes oder geräuchertes Schweinefleisch oder Zunge oder gebratene Würste dazu. Bohnen schmalzt man wie die Erbsen ab. Für sogenannte eingeschüttete Bohnen gibt man in eine Casserolle ein Stück Butter nebst fein geschnittener Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Essig, schüttet die heißen Bohnen (vorzüglich grün ausgelöste) hinzu, schüttelt diese damit über dem Feuer auf, bis die Butter zergangen ist und richtet sie gleich an. Linsen gibt man abgeseiht mit einem Stücke Butter, fein geschnittener Petersilie, Schnittlauch, Salz, Pfeffer in eine Casserolle und läſst sie bei fleißigem Aufschütteln 1/4 Stunde dünsten.

Eingebrannt. Erbsen gibt man weich gekocht mit ihrem Sude in lichte Einbrenn, Bohnen in lichte Einbrenn mit Petersilie oder in gelbe mit Zwiebel und Essig. Linsen gibt man in gelbe Einbrenn mit angelaufener Zwiebel, etwas Essig und Thymian und vergießt sie mit ihrem Sude oder mischt auch würfelig geschnittene Erdäpfel dazu.

## Püree's.

Püree von Erdäpfeln. Man schält rohe Erdäpfel und kocht sie nicht zu früh, damit sie gerade zur Zeit des Anrichtens abgerührt werden können, oder man bratet und passiert sie. Wenn sie weich sind, zerdrückt man sie mit einem großen Kochlöffel recht fein oder treibt sie heiß einzeln durch ein Sieb und rührt dann ein Stück Butter, Salz und etwas heißes Obers oder Milch dazu. Man kann es mit gerösteter Zwiebel abschmalzen oder mit würfelig geschnittenen Sardellen bestreuen.

Kaltes Püree von Erdäpfeln. Man rührt die zerdrückten Erdäpfel mit Bertram- oder Himbeeressig, Öl, Salz und weißem Pfeffer ab, oder färbt es mit Rohnenessig.

Püree von frischen Erbsen. Weich gekochte, große Erbsen streicht man durch ein Sieb, gibt dieses Passierte in heiße Butter, verrührt es fein, mischt das nöthige Salz und etwas Zucker dazu und wenn es zu dick wird, etwas Suppe oder Obers.

Von dürren Erbsen. Man kocht ganze oder enthülst halbierte Erbsen weich (Seite 41), treibt sie durch ein Sieb, läßt in Butter oder Schweinschmalz geringelte Zwiebel gelb werden, nimmt diese heraus, gibt das Passierte in das Fett, richtet es an und kann es mit den Zwiebelringen bestreuen oder mit Pfeffer würzen.

Von Linsen bereitet man es wie das von Erbsen oder mischt auch ein paar Löffel voll braune Sauce oder sauren Rahm dazu.

Von Bohnen (Fisolen) wird das Passierte mit Butter oder auch fein geschnittener, gelb gerösteter Zwiebel oder Bröseln abgeschmalzen.

Von Zwiebeln. Einige große, geschälte Zwiebeln schneidet man zu Scheiben, dünstet sie mit Butter weich, passiert sie und gibt etwas braune Sauce und nach Geschmack Salz und Pfeffer dazu.

Von gelben Rüben. Sie werden abgeschabt zu Scheiben geschnitten, mit Butter, Zwiebel, etwas Zucker und Suppe weich gedünstet, passiert, mit lichter Sauce gebunden und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Von Kardy (Seite 130). Die geschälten, zu Stücken geschnittenen, dicken Rippen kocht man mit Suppe weich, treibt sie durch ein Sieb und bindet das Passierte mit Fleischbeschamel.

Von Sauerampfer. Dieser wird, um seine Säure zu mildern und die Farbe zu verschönern, mit Gartenmelde gemischt und mit Butter gedünstet passiert, in Buttereinmach gegeben und mit Suppe vergossen nicht lange gekocht. Dann mischt man sauren Rahm und 4 Dotter dazu.

Von Schwämmen. Diese werden geschält, fein geschnitten, mit Butter und Suppe weich gedünstet und schnell passiert. Dann stellt man sie wieder auf, staubt etwas Mehl daran und gibt sauren Rahm, die nöthige Suppe, sowie Salz und Pfeffer dazu.

Von Trüffeln. Man schält diese, schneidet sie fein, dünstet sie mit Suppe weich, worauf man sie passiert und mit etwas brauner, mit rothem Weine bereiteter Sauce bindet.

Von Kastanien. Gesottene Kastanien werden gestoßen, in heiße Butter gegeben und wie Erdäpfelschmarn etwas geröstet, wobei man einige Tropfen Wein dazu schüttet. Zu Coteletten oder Wildgeflügel.

Zu den in 20 Minuten fertigen Püree's von Knorr's Erbsen-, Linsen- und Kastanienmehl nimmt man weniger Flüssigkeit als bei den Suppen zum Abrühren und Kochen und beendet sie wie obige.

## Erdäpfel oder Kartoffeln.

Mit Butter. Die (wie Seite 40) mit wenig Wasser gekochten Erdäpfel gibt man in ihrer Schale (in der Montur) oder geschält oder roh geschält in Dunst gekocht, heiß zwischen einer Serviette in die Schüssel und frische oder Sardellen- oder auch Kräuterbutter besonders dazu.

Abgeschmalzen. Kleine, runde oder Kipfel-Erdäpfel, mit Salz und Kümmel bestreut, gekocht, schält man und schmalzt sie mit Butter und Petersilie ab. Größere Erdäpfel schneidet man würfelig oder man schält und halbiert sie vor dem Sieden und gibt gehackte Zwiebel, mit Butter oder Speck gelb geröstet, darüber.

Auf englische Art werden kleine, roh geschälte Erdäpfel in Dunst gekocht (Seite 40), mit heißer Butter übergossen und mit Salz bestreut.

Auf französische Art (à la maître d'hôtel). In heiße Butter gibt man gehackte Zwiebel, fein geschnittene Petersilie, Salz und Pfeffer und die gekochten, blätterig geschnittenen Erdäpfel, schüttelt sie auf und richtet sie gleich an. Ebenso bereitet man Erdäpfel mit Sardellen, indem man solche entgrätet und fein geschnitten anstatt der Zwiebel dazu gibt.

Gedünstet. Roh geschälte Erdäpfel schneidet man zu Scheiben, gibt sie gesalzen in heiße Butter, etwas Suppe dazu und dünstet sie zugedeckt 1/2 Stunde. Oder man schneidet dicke Scheiben zu länglichen Stücken und gibt beim Dünsten mit Butter Petersilie und etwas zerdrückten Knoblauch dazu.

Geröstet. Man schneidet gesottene, noch heiße Erdäpfel blätterig, läßt fein geschnittene oder geringelte Zwiebel in Fett gelb und die Erdäpfel damit theilweise etwas braun werden. Gute mehlige Erdäpfel kann man anstatt schneiden zerdrücken und so in Fett wie Schmarn bräunen.

Heiß zerdrückte Erdäpfel salzt man und formt sie zu runden Laibchen, die man in Butter auf beiden Seiten braun röstet.

Von Erdäpfel-Püree faßt man mit einem in Fett getauchten Eßlöffel nockenartige Stücke in heißes Fett und röstet sie schön braun.

Für gestürzte Krusten drückt man Püree in eine stark mit kalter Butter ausgestrichene Reifform oder in Wanneln und bäckt es bei ziemlicher Hitze gelb und steif.

Gebraten oder geschmort. Von rohen, nußgroßen, runden oder kleinen Kipfel- oder Mandel-Erdäpfeln schält man die Haut ab, gibt sie gewaschen und abgetrocknet in reichlich heiße Butter oder Bratenfett, bestreut sie mit Salz und bratet sie zugedeckt, wobei man sie öfters wendet, damit sie auf allen Seiten schön braun werden und gibt öfters etwas Bratenfett dazu. Ebenso auch gekochte.

Für Rohscheiben schneidet man größere, rohe Erdäpfel zu Scheiben und bratet sie ebenso, oder dreht sie gesalzen in Mehl und bäckt sie in Schmalz.

Amerikanische Kartoffeln. Roh geschälte Erdäpfel schneidet man in dünne Scheiben und läßt sie 1/2 Stunde in kaltem Wasser liegen. Dann gibt man sie in eine Schüssel, bedeckt sie mit Milch, bäckt sie 1/2 Stunde ziemlich heiß mit Oberhitze und gibt dabei Salz, Pfeffer und Butterstückchen darauf.

Kartoffeln mit Butter-Sauce. Man macht lichte Einmach von Butter mit grüner Petersilie und gibt gesottene, würfelig oder blätterig geschnittene Erdäpfel dazu.

Oder man bestreut roh geschälte, zu Scheiben geschnittene Erdäpfel mit Salz, dünstet sie mit Butter, Zwiebel und etwas Suppe weich und braun und kocht sie in Butter-Sauce mit Petersilie, Pfeffer und Ingwer auf.

Eingebrannt. Man macht eine gelbe braune Sauce mit angelaufener Zwiebel, läßt etwas Essig, Thymian und ein Lorbeerblatt aufkochen und gibt die heißen, blätterig oder würfelig geschnittenen Erdäpfel hinein oder würzt sie nur mit Majoran.

Gestürzte Kartoffeln mit Bratwürsten. Mit reichlicher Butter und fein geschnittener Zwiebel bratet man eine nicht sehr dünne Wurst langsam durch. Nachdem man sie aus dem Fett genommen, zieht man die Haut ab und schneidet sie zu Scheiben, während man einen Löffel Mehl im Fette anlaufen und mit kräftiger Suppe, Salz und Pfeffer aufkochen läßt. In diese fette kurze Sauce gibt man zu Scheiben geschnittene gekochte Erdäpfel, welche man einige Minuten damit aufdünstet. Man legt dann eine mit Butter ausgestrichene, ausgebröselte Form mit Bratwurstscheiben aus, gibt schichtenweise Erdäpfel und Würste, zuletzt Brösel und Butter dazu und bäckt sie im Rohre. Gestürzt gibt man sie zu Salat.

Mit Rahm und Selchfleisch. Gesottene, zu Scheiben geschnittene Erdäpfel gibt man in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Bröseln ausgestreute Form, darauf mit Schinkenfleisch abgesprudelten sauren Rahm wieder Erdäpfel, Butter und Brösel und bäckt sie im Rohre.

Mit Häring. In Butter läßt man Zwiebel, dann etwas Mehl anlaufen, gibt einen entgräteten, fein geschnittenen Häring mit 2 Deciliter sauren Rahm abgesprudelt, und zu Scheiben geschnittene, noch warme Kartoffeln dazu und bäckt sie wie die vorigen.

Mit Eiern. Man mischt Rahm zu den Erdäpfeln und unterlegt sie mit dünnen Scheiben von hartgesottenen Eiern.

---

# Andere Garnierungen zu Fleisch und Fischen.

## Erdäpfel-Speisen.

Erdäpfel als gelbe Rübchen. Zerdrückte Erdäpfel salzt man, mischt etwas Mehl dazu, formiert dieses wie kleine gelbe Rüben, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz, dann steckt man etwas grüne Petersilie statt des Möhrenkrautes ein.

Erdäpfel-Kipferl und -Laibchen. Einige Erdäpfel werden heiß zerdrückt, mit angelaufener Zwiebel und Petersilie, 1 Ei, 1 Löffel sauren Rahm und Salz gemischt, dann mit etwas Mehl zu Teig gemacht. Man treibt diesen fingerdick aus, sticht ihn mit einem Krapfenstecher rund oder in Kipfelform aus, legt diese in eine mit Schmalz ausgestrichene Bratpfanne und bäckt sie auf beiden Seiten.

Erdäpfel-Krapfeln. Man macht Teig von 5 Erdäpfeln, 1 Ei, 1 Dotter und 3 Deka Butter, Salz und Mehl oder nur von gesalzenen Erdäpfeln mit Dottern, treibt ihn aus und sticht kleine Krapfeln aus, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Erdäpfel-Bögen. Man bröselt 20 Deka Butter mit 20 Deka Mehl ab, gibt 20 Deka passierte kalte Erdäpfel, Salz und 2 Dotter dazu, macht schnell den Teig zusammen, treibt ihn aus und legt ihn wieder zusammen wie den Butterteig und wiederholt dieses dreimal. Zuletzt ausgetrieben, schneidet man längliche Fleckchen ab, die man mit Ei oder Butter bestreicht, mit Parmesankäse bestreut und auf den Bogenmödeln bäckt.

Gefüllte Erdäpfel. Feingeschnittene Bratenreste gibt man zu angelaufener Zwiebel in heiße Butter, läßt sie aufdünsten, dann auskühlen. Man mischt sauren Rahm, mit Ei abgesprudelt und gesalzen, dazu und füllt damit Kartoffeln, die man gekocht und ausgehöhlt hat, stellt sie in eine mit Fett ausgestrichene Casserolle, betropft sie mit Butter und Rahm und bäckt sie mit Oberhitze.

Oder man schmort rohe Kartoffeln mit Fett, schneidet sie entzwei, nimmt das Innere heraus, gibt es zerdrückt nebst Salz und Pfeffer zu einem Abtriebe von Butter und Ei und füllt damit die Hälften, die man im Rohre recht heiß werden läßt.

Erdäpfel-Strudel. 4 Deka Butter treibt man mit 2 Dottern und 2 Löffel sauren Rahm ab, mischt 4 Löffel passierte Erdäpfel, den Schnee von 2 Klar und Salz dazu, streicht es auf Strudelteig von 3 Deciliter Mehl und rollt ihn zusammen. Man schneidet ihn zu dreifingerbreiten Stückchen ab, legt diese auf dem mit Fett bestrichenen und mit Mehl bestreuten Bleche halb übereinander auf, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im Rohre.

Erdäpfel-Knödel. Man rührt 6 Dotter, anfangs allein, dann mit passierten Erdäpfeln, dass ein weicher Teig wird, den man salzt und soviel Mehl beimischt, um Knödel formieren zu können, welche man in Salzwasser kocht und abgeseiht mit Bröseln oder auch mit Parmesankäse bestreut, mit Butter abschmalzt und zu braunen Saucen gibt.

Oder man gibt zu den Erdäpfeln etwas Fett, 1 Ei, Salz und Mehl, macht einen glatten Teig und Knödel davon.

Erdäpfel-Nudel. Heiß zerdrückte Erdäpfel salzt man, mischt ausgekühlt 1 Ei und soviel Mehl dazu, als sie aufnehmen oder auch ein paar Löffel voll geriebenen Parmesankäse. Diesen Teig rollt man auf dem bemehlten Brette zu einer daumdicken Wurst, schneidet sie zu gleichen Stückchen ab und rollt diese mit den Händen zu fingerdicken, gespitzten Nudeln, die man eine Weile abtrocknen läſst, dann in Salzwasser oder Suppe siedet, bis sie in der Höhe schwimmen. Man faſst sie mit dem Schaumlöffel heraus, gibt sie in heiße Butter und röstet sie etwas.

Oder man gibt sie in warme Sardellenbutter, schüttelt sie auf, streut Parmesankäse und Pfeffer darauf und stellt sie solange in das Rohr, bis der Käse schmilzt.

Erdäpfel-Nocken mit Käse. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 2 Dottern, 1 Ei, 1 Deciliter sauren Rahm gibt man etwas Semmelbrösel, Parmesankäse, geriebene Erdäpfel und Salz, bindet es in eine Serviette und kocht es in gesalzenem Wasser. Man sticht es dann mit einem Löffel zu Nocken ab, die man um das Fleisch legt, mit Käse bestreut und mit Butter abschmalzt.

Erdäpfel-Nocken mit Grieß. Man verrührt gekochte Erdäpfel mit Milch und einem Stück Butter zu dünnem Püree und gibt bei ½ Kilo Erdäpfel 2 Deciliter Grieß dazu, läſst es zugedeckt ½ Stunde auf dem Herde stehen, damit der Grieß anschwillt, faſst dann große Nocken heraus, die man mit Butter und Zwiebel abschmalzt.

Erdäpfel-Sterz. Man kocht 1 Kilo roh geschälte, halbierte Erdäpfel mit gesalzenem Wasser. Wenn sie weich werden, schiebt man sie in der Mitte auseinander, gibt 2 Deciliter Grieß hinein, deckt diesen mit Erdäpfeln und läſst sie ½ Stunde auf der Wärme im Dunste stehen. Man rührt dann das Ganze ab, schmalzt Fett hinein, gibt es wie Sterz brockig auf die Schüssel und streut Speck-Grammeln darüber.

## Reis als Garnierung.

Der Reis wird mit Butter oder Beinmark, einem Stücke Zwiebel und Suppe gedünstet (wie Risotto Seite 91) um das Fleisch gegeben.

Reis mit Käse. Man drückt gedünsteten, mit Käse gemischten Reis in ausgeschmierte kleine Formen, stellt sie bis zum Gebrauche in heißes Wasser mit Oberhitze, stürzt sie auf die Schüssel und bestreut sie mit Käse.

Mit Krebsbutter. Man streicht die kleinen Formen mit Krebsbutter aus oder dünstet den Reis mit Krebsbutter schön roth.

Mit Schinken. Man streut die ausgeschmierten Formen mit Schinken aus und mischt gedünstete Erbsen unter den Reis.

Mit Champignons. Man läßt Schalotten, Petersilie und Champignons in Butter anlaufen, dünstet damit Reis und drückt ihn in die mit fein geschnittener Petersilie ausgestreuten Wanneln.

Als Reif. Den niedern Reifmodel legt man mit Krebsschweifchen, gekochten Morcheln und Spargeln oder Karfiol aus, drückt gedünsteten Reis ein, siedet ihn 1/4 Stunde in Dunst, stürzt ihn dann auf die Schüssel und gibt Fleisch mit kurzer Sauce in die Mitte. Oder man mischt den gedünsteten Reis zu einem Abtriebe von Krebsbutter und 2 Eiern, füllt ihn in den ausgeschmierten Model, siedet ihn in Dunst und gibt, wenn er gestürzt ist, lichtes Eingemachtes mit kurzer Sauce, oder Ragout in die Mitte.

## Mehlspeisen als Beigabe und Garnierung.

Nudeln. Dicke, kurzgeschnittene Nudeln werden in Salzwasser gesotten, abgeseiht und zu in Butter gelb gerösteten Bröseln gegeben, damit gemischt und angerichtet. Oder man läßt 1 Deciliter Grieß in Fett gelblich anlaufen, schüttet ein paar Löffel Milch, dann die abgeseihten Nudeln dazu, läßt sie auf mäßiger Hitze stehen, bis sich unten eine gelbe Kruste bildet, welche man beim Anrichten oben darauf gibt und serviert sie zu Fleisch mit brauner Sauce. Oder man läßt Petersilie in Bratenfett anlaufen, mischt die gesottenen Nudeln abgeseiht dazu, richtet sie gleich um gebratenes Fleisch an und ziert sie mit Petersilienblättern und Krebsschweifchen. Oder man kocht die Nudeln in den Saft von gedünstetem Geflügel mit Suppe gemischt ein, läßt diesen jäh versieden und richtet sie saftig, aber ganz dick um das Fleisch an.

Nudelkranz. Nudeln von 2 Dottern kocht man in Salzwasser, seiht sie ab und gibt sie in heiße Butter mit angelaufener Petersilie und, wenn sie eine Weile abgedünstet sind, eine Hand voll geriebenen Parmesankäse dazu. Man macht davon auf der Schüssel einen Kranz, bestreicht ihn mit abgesprudeltem Ei, streut Käse darüber und stellt ihn solange in das Rohr, bis er eine gelbe Farbe bekommt.

Macaroni. Ungefähr 25 Deka dicke Macaroni überbrüht man mit heißem Wasser, kocht sie, sobald sie sich biegen, mit gesalzenem Wasser

weich, worauf man sie abseiht, zu heißer Butter mischt und gleich anrichtet. In der Butter kann man vorher Petersilie anlaufen lassen.

Mit Käse. Dicke, weich gekochte Macaroni bestreut man angerichtet mit Käse, gießt heiße Butter darüber und serviert geriebenen Parmesankäse dazu. Von Saucen eignet sich dazu vorzüglich die Paradiesäpfelsauce mit Bratensaft bereitet. (Seite 115.)

Mit Bratenresten. Man überbrüht und kocht dünne Macaroni, läßt in Butter Petersilie und fein geschnittene Bratenreste anlaufen und mischt die abgeseihten Macaroni, sowie gedünstete passierte Paradiesäpfel, dann geriebenen Käse dazu.

Mit Sardellenbutter schüttelt man gekochte dünne Macaroni auf, bis sie geschmolzen ist.

Mit Schinkenfleisch. Das fein geschnittene Fleisch sprudelt man mit saurem Rahm ab, dünstet die abgeseihten Macaroni damit auf und richtet sie noch saftig an.

Tarhonya[1]). In Fett läßt man fein geschnittene Petersilie oder Zwiebel anlaufen, dann gibt man von der größeren Gattung Tarhonya dazu und nach und nach siedendes gesalzenes Wasser wie man Reis dünstet, und wenn sie weich gekocht sind, gibt man sie als Garnierung zum Gulasch oder anderes gedünstetes Fleisch.

Erbsen-Nockerl. Man treibt Nockerlteig wie für Suppe Seite 102 durch den Erbsenlöffel in siedendes, gesalzenes Wasser, läßt in Butter Petersilie anlaufen und gibt die Nockerl abgeseiht dazu.

Spatzen. Man macht weichen Teig von 1 Ei mit 3 Deciliter Milch abgesprudelt und ungefähr 1/2 Liter gesalzenem Mehl. Recht gut abgeschlagen, gibt man ihn auf einen glatten Holzteller und schneidet davon Nockerln mit einem Messer in siedendes, gesalzenes Wasser und schüttet sie gekocht und abgeseiht in heißes Fett von gebratenem Fleische, oder in heiße Butter oder zu mit Fett gelb angelaufenen Bröseln.

Wasserspatzen. Zu 8 Deciliter Mehl rührt man nach und nach 4 Deciliter gesalzenes, heißes Wasser, dass ein ziemlich weicher Teig wird, den man gut abschlägt. Man kocht kleine Nockerl, wie die Spatzen in siedendes gesalzenes Wasser ein und schüttet sie ausgekocht in den Durchschlag. Indessen läßt man 2 Deciliter Grieß in heißem Schmalze gelb anlaufen, gibt 1 Deciliter Milch dazu, dann die Nockerl, mischt sie mit dem Grieß und läßt sie am Boden steif werden. Oder man läßt Bröseln statt Grieß anlaufen, mischt die Nockerln dazu und richtet sie an.

[1]) Mehlspeise, welche aus Eiern und Mehl bereitet, in Ungarn und Siebenbürgen in den Handel kommt.

Nocken von saurem Rahme. Man sprudelt 2 Deciliter sehr guten sauren Rahm mit 2 bis 4 Eiern, Salz und 2 Deciliter Mehl ab. Man läſst nun in einer Casserolle soviel Wasser, daſs es den Boden bedeckt, mit 2 Löffel Rindschmalz aufsieden, legt Nocken ein und dünstet sie gut zugedeckt aus, bis man prasseln hört und sie unten braun sind, worauf man sie als viereckige Stücke heraussticht. Auf diese Art kann man auch saure Milch, oder abgekocht sauer gewordenes Obers verwenden, wenn man die Eier mit Butter abtreibt und die Milch sprudelt.

Rahm-Pudding oder falsche Polenta. Man sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm mit 4 Dottern, etwas Salz und 2 Deciliter Weizenmehl ab, gibt den Schnee der 4 Klar dazu, füllt es in einen mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestaubten Model und siedet es ungefähr 1/2 Stunde in Dunst. Gestürzt, schneidet man es zu fingerdicken Stücken, legt sie mit der Schnittfläche gegen aufwärts, streut Bröseln oder Parmesankäse darüber und schmalzt es mit Butter ab.

Polenta. In 1 Liter siedendes Wasser schüttet man 1/2 Liter italienisches Polenta-Mehl, salzt es, sticht mit einem Kochlöffel mitten durch ein Loch, durch welches das Wasser aufkocht und läſst es 10 Minuten sieden, worauf man das Ganze mit einem Löffel zu einem dicken Koche abrührt und es 1/4 Stunde auf mäßiger Hitze stehen läſst. Davon faſst man nun mit einem Blechlöffel wie große Nocken[1]) auf eine Schüssel, bestreut jede Schichte mit Käse oder mit ziemlich viel geringelter gerösteter Zwiebel und schmalzt heiße Butter darüber. Um Polenta zum Schneiden zu machen, gibt man etwas mehr Mehl in diese Quantität Wasser. Wenn man es in der Pfanne über dem Feuer abgerührt hat, bis der Löffel stecken bleibt, nimmt man die Polenta wie einen Laib auf einen Holzteller und schneidet mit einem Faden fingerdicke Schnitten daraus, diese legt man auf eine Schüssel oder um das Fleisch, streut geriebenen Parmesankäse darauf und schmalzt sie mit heißer Butter ab. Ist vorzüglich zu Fleisch mit braunen Saucen, gedünsteter Leber u. dgl. zu geben.

Polenta mit Erdäpfeln. Man macht sie wie die erstere Art, nur mit dem Unterschiede, daſs man halb Polentamehl, halb Erdäpfel nimmt, die man gekocht und warm zerdrückt hat.

Semmelknödel. Man schneidet (ungefähr 28 Deka) Semmel blätterig, gibt sie in 7 bis 10 Deka heißes Schmalz, mischt sie damit auf dem Herde und läſst sie auskühlen. Dann sprudelt man 3 Eier, etwas Salz und 2 Deciliter Milch ab, erweicht damit die Semmel und rührt,

---

[1]) Die Polenta-Nocken kann man auch vom türkischen Grieß machen.

gerade vor dem Einkochen, 2 Deciliter Mehl dazu. In gesalzenem Wasser gekocht, reißt man jeden mit 2 Gabeln entzwei, legt sie auf die Schüssel übereinander und schmalzt heiße Butter mit geringelter Zwiebel darüber oder gibt sie zu angelaufenen Bröseln in die Casserolle. Man gibt sie zu Gulasch, braunen Saucen, Paradies-Sauce u. dgl.

Mehlklöße (Seite 105) oder Erdäpfelknödel (Seite 103) mit gelb angelaufenen Bröseln abgeschmalzen, gibt man zu Fisch in schwarzer Sauce, zu braun gedünstetem Wildbret u. dgl.

## Butterteige als Garnierung.

Von ausgetriebenem Butterteige (Seite 58) macht man Kränze oder Krusten wie Seite 60 oder man sticht Halbmonde, Ringe oder runde Krapfeln aus und bäckt sie mit Ei bestrichen auf dem Bleche.

Hefenbutterteig (Seite 64) als Strudel gebacken, verwendet man zu Stücken geschnitten als Garnierung zu Wildbret, Lungenbraten u. dgl.

Kartoffelbutterteig ohne Ei macht man von gleich schwer Mehl, Butter und passierten kalten Kartoffeln mit dem nöthigen Salz wie den Teig für Bögen Seite 146. Zuletzt ausgetrieben sticht man Ringe, Kipferl oder runde Fleckeln aus, die man mit Eiweiß bestrichen und mit Salz und Kümmel bestreut bäckt.

Mürben Teig von 14 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 4 Löffel sauren Rahm und Salz läßt man 1/2 Stunde rasten, treibt in bleistiftdick aus, sticht Krapfeln aus, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie auf dem Bleche.

## Krebse und Krebsspeisen zur Garnierung von Fischen.

Krebsschweifchen werden ausgelöst bei Fischen, Ragouts und anderen feinen Gerichten zur Garnierung verwendet.

Kleine Seekrabben (Crevettes) werden gekocht, ganz wie sie sind, bei größeren Fischen mit anderen Sachen, abwechselnd als Garnierung gegeben, auf größere Fische sogar hinaufgelegt.

Krebshaschee in Schalen. Von heiß ausgelöstem Krebsfleische macht man Haschee (wie Seite 34) und füllt es in die Leibschalen der Krebse gehäuft ein.

Krebswürstchen. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Krebsbutter und 2 Eiern mischt man 1 Löffel sauren Rahm, grüne Petersilie, Eingerührtes von 2 Eiern klein gehackt, fein geschnittenes Fisch- und Krebsfleisch und etwas Salz und Pfeffer, und streicht es auf dünne Pfannenkuchen (Frittaten) von 1 Ei, die man kleiner zerschneidet und zu Würstchen

oder Kipferln zusammenrollt oder biegt. In die mit Krebsbutter ausgeschmierte Schüssel gibt man ein paar Eßlöffel voll sauren Rahm, darauf die Würstchen, und wieder Rahm und Krebsbutter und läßt den Rahm im Rohre eindünsten, worauf man sie einzeln herausnimmt.

Krebsreif. Man treibt 7 Deka Krebsbutter mit 2 Eiern und 2 Dottern ab, gibt abgeriebene, in Obers erweichte Semmel, Salz und fein geschnittenes Krebsfleisch dazu, füllt es in den mit Krebsbutter ausgeschmierten Reifmodel und siedet es in Dunst. In den gestürzten Reif gibt man Fleisch mit Einmach-Sauce oder eine Fischspeise.

Krebsstrudel. Nudeln von 1 Dotter kocht man in Milch, mischt sie, wenn sie dick genug sind, mit 4 Deka Krebsbutter und ausgekühlt mit 2 gesprudelten Eiern. Dieses streicht man auf 3 etwas übereinander gelegte Frittaten, streut würfelig geschnittenes Krebsfleisch darüber, rollt es wie einen Strudel zusammen und dreht diese Wurst in eine mit Butter bestrichene Serviette und siedet sie in Salzwasser. Ausgewickelt wird sie in fingerdicke Scheiben geschnitten, welche man als Fischgarnierung gibt.

## Eier und Eierspeisen zu Garnierung.

Hart gekochte Eier werden auf Salat sowie zu Fisch- und manchen kalten Fleischspeisen sowohl gehackt, als zu Scheiben geschnitten oder geviertheilt verwendet. Um geviertheilte Eier als Garnierung aufstellen zu können, schneidet man das dickere Ende der ganzen Eier ab, dann dieselben auseinander und ziert hierauf die Einfassung noch mit rothen Monatrettigen oder Salatherzchen (hinter den Eiern eingesteckt), Sardellenstreifen, Karfiol, Kapern oder Aspik u. dgl.

Gefüllte Eier. Man hackt die Dotter halbierter Eier, salzt und pfeffert sie, und füllt sie in das Weiße. Oder man rührt 3 Dotter mit 1 Löffel Senf, 1 Löffel Öl, Essig, Salz, Pfeffer und wenig Zucker und häuft dies in das Weiße.

Marinierte gefüllte Eier. Man schneidet 4 Eier nach der Länge auseinander und mariniert die weißen Hälften mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer. Die Hälfte der Dotter, 2 Sardellen, 2 Essig-Champignons, 2 Krebsschweifchen schneidet man würfelig, mischt es und füllt damit das Weiße. Die übrigen Dotter rührt man mit Essig und Öl, Kräutersenf und Aspik auf Eis zu einer dicken Sauce, gibt diese um kaltes Fleisch auf die Schüssel und legt die Eier darauf.

Von Eierspeisen (siehe diese) eignen sich zur Garnierung von Rindfleisch und Fischen: Eingerührtes, geschnittene Eier, Ochsenaugen, Eier im Schlafrocke, gebackene Würstchen und gefüllte Eier.

## Ragouts zur Garnierung.

Für Ragouts zum Garnieren schneidet man alles größer, als bei Ragouts zum Füllen, richtet aber alles vor wie Seite 34.

Nr. I. In kurze, gelbliche, mit Fleischsaft bereitete Sauce, mit Limonensaft nur wenig gesäuert, gibt man großwürfelig geschnittenes Bries und Geflügel-Leber, kleine Schwämme, ganze Krebsschweifchen und Schalotten, Nocken von Geflügelfasch, die man mit Trüffeln spicken kann, Artischockenböden, Karfiolröschen u. dgl.

Nr. II. In kräftiger Sauce, wie von Braungedünstetem, gibt man Fleisch von Tauben, Stückchen von dünnen Bratwürsten und gekochter frischer Zunge, Schalotten, Kastanien und kleine Essiggurken.

Nr. III. Zu zollangen Stückchen geschnittene dicke Macaroni, Schenkelfleisch von Wildgeflügel, Zungen zu länglichen Stücken geschnitten und Champignons bindet man mit spanischer Sauce.

Nr. IV. Mit dicker Paradiesäpfel-Sauce bindet man nudelig geschnittenes Schenkelfleisch von zahmem Geflügel, kurz geschnittene Macaroni, und Artischockenböden.

Nr. V. Zu Fasten-Ragout als Fisch-Garnierung wird ebenfalls alles größer geschnitten und mit Sauce, wie das Klein-Ragout (Seite 35) gebunden. Man nimmt dazu Hechten- oder Ruttenleber, Schildkrötenfleisch, Froschkeulen, Nocken von Fischfasch, Krebsschweifchen, Austern oder Trüffeln oder Fleisch von geräuchertem Fische.

## Geröstete Semmelschnitten.

Mit Beinmark. Man reibt Semmeln die Rinde ab, schneidet sie zu dicken länglichen Vierecken, macht um den Rand mit der Spitze eines Messers einen Einschnitt, röstet sie in Butter auf beiden Seiten gelbbraun, nimmt dann das Eingeschnittene wie einen Deckel herab und hohlt sie etwas aus. In Suppe gekochtes Rindsknochenmark schneidet man in Stücke und legt diese in die Vertiefung der Schnitten.

Mit Hirn. Man röstet mit Milch nur wenig befeuchtete Semmelschnitten an einer Seite mit Butter schön gelb, streicht abgedünstetes Hirn gehäuft auf die nicht gebackene Seite und stellt die Schnitten eine Weile in das Rohr, damit sie wieder heiß werden.

Mit Milz als falschem Schnepfenkoth. Man streift zwei Kalbsmilze aus, läßt Zwiebel, Petersilie und ein paar Löffel Bröseln in Butter oder Speck anlaufen, röstet es damit, bis die Milz die Farbe verliert und gibt 2 zerdrückte Sardellen, Limonenschalen, 2 Löffel sauren Rahm, ein wenig Suppe, dann Limonensaft, Pfeffer und ein paar

gestoßene Wachholderbeeren dazu. Man häuft es auf Semmelschnitten, die man in Butter oder Bratenfett legt und unten gelb bäckt und gibt sie um gebratenes Geflügel.

Mit Schnepfenkoth. Die Eingeweide von Schnepfen, mit Ausnahme der Mägen, schneidet man recht fein. Dann läßt man fein gehackten Speck heiß werden, Schalotten, Petersilie und etwas Brösel anlaufen, dünstet die Eingeweide damit und gibt etwas Rothwein, sauren Rahm, Salz, Pfeffer, Limonenschalen und 1 Dotter dazu. Man streicht es gehäuft auf die mit Fett gerösteten Semmelschnitten, stellt sie in das Rohr, damit sie heiß bleiben und garniert damit die gebratenen Schnepfen.

Mit Salmi. Man bereitet Salmi von beliebigem Wildgeflügel wie Seite 33, oder vom Jungen eines Hasen, streicht es gehäuft auf die gerösteten Semmelschnitten und gibt sie als Garnierung von Wildgeflügel, Tauben oder Hasenrücken.

Mit Rehleber. Man röstet eine Rehleber, blätterig geschnitten, mit Fett und Zwiebel, stoßt sie nebst 1 Sardelle, 1 hartgesottenen Dotter, Pfeffer, Salz und Butter, häuft sie auf Semmelschnitten und stellt sie, in heißes Fett gelegt, einige Minuten in das Rohr.

Mit Fischfasch. Man dünstet Karpfenmilch mit in Butter angelaufenen Schalotten, Petersilie und Bröseln ab, mischt eine zerdrückte Häringsmilch dazu und streicht es auf gebackene Semmelschnitten.

## Fleischfasch zu Garnierung.

Fasch-Reis und kleine Kuchen (siehe diese) werden um Eingemachtes, Ragout, Gemüse u. dgl. gegeben.

Gesulzte Leberfasch. Man läßt Zwiebel und etwas Wurzeln mit Speckschnittchen gelb anlaufen und dünstet damit 15 Deka über Nacht in Milch gelegene Kalbs- oder Gans-Leber ab, bis sie nicht mehr blutig ist. Ausgekühlt, stoßt man sie nebst Zwiebel und Speck und 2 hartgesottenen Dottern, gibt etwas Salz und Pfeffer und soviel flüssiges kaltes Aspik dazu, dass es so dünn wie saurer Rahm ist, und streicht es durch ein grobes Sieb.

Diese Fasch läßt man, in eine Form gefüllt, einige Stunden in kaltem Wasser stehen und stürzt sie dann auf ein mit Sulze bestrichenes Brettchen, nachdem diese gestockt ist. Man fährt dann mit einem in heißes Wasser getauchten Messer unten durch, worauf man sie mit Formen aussticht. Diese Stücke bestreicht man mit kaltem Aspik und bestreut sie mit gehacktem.

Oder: Man schneidet die gesulzte Leberfasch zu Würfeln und legt sie auf gesulztes Aspik in eine Form kleinfingerweit auseinander und füllt

die Zwischenräume mit kaltem Aspik aus. Abermals gesulzt und gestürzt, schneidet man die Stücke mit warmem Messer heraus, dass diese auf allen Seiten von Sulze überzogen sind und garniert damit kaltes Fleisch.

Wildbretfasch (Nr. IV, Seite 32) sulzt man wie die vorige. Auch kann man sie desgleichen vom zahmen oder Wildgeflügel bereiten, auch würfelig geschnittene, gekochte geräucherte Zungen und eingekochte Trüffeln unter die Fasch mischen oder dieses zierlich ausgestochen in die Sulze einlegen, ansulzen, die Fasch darüber streichen und wenn sie gestürzt ist, ausstechen.

## Fleischsulze (Aspik).

Die geklärte Sulze (Seite 25) wird für Garnierung von kalten Speisen meist in glatte Geschirre eingegossen und gesulzt, mit Löffelform zu Kugeln ausgebohrt, wozu man das Instrument jedesmal vorher in warmes Wasser taucht, oder auf ein Brett oder Papier stürzt, wo man sie zu beliebigen Formen, z. B. Würfeln, Dreiecken, Schifteln, halben Rundungen, Sternen u. s. w. schneidet oder aussticht. Die Abfälle schneidet man fein, indem man sie erst blätterig, dann nudelig und fein schneidet, wodurch sie gleichmäßiger werden und die Sulze klarer erscheint, als wenn man sie nur mit dem Messer hackt.

Beim Eingießen zu diesem Zwecke kann man auch mehrere Farben übereinander geben oder auch kaltes Fricassee (Seite 118) zwischen Aspik sulzen lassen. Oder man legt Kugeln oder Stücke von gesulztem Fricassee ein und sticht sie dann aus. Auf viereckig geschnittene Stücke von Sulze legt man auch kleinere von einer anderen Farbe und gibt auf diese etwas gehackte von einer dritten Farbe und lässt diese Stücke beim Auflegen mit den Enden aneinander stoßen. Oder man gießt die Sulze in einen geformten Reifmodel und gibt das Fleisch nach dem Stürzen in die Mitte.

Oder man legt kleine Formen über gesulztes Aspik mit gelben und rothen Rüben, Eiern, grüner Petersilie, Zunge, Geflügelfleisch, Trüffeln u. dgl. zierlich geschnitten oder ausgestochen, blumenartig aus, füllt sie mit Sulze voll und verwendet sie zur Garnierung.

## Butter.

Zur Garnierung und als Beigabe anderer Speisen muss man die Butter, um sie schön formen zu können, zäh kneten oder stoßen und sie, wenn man ihr die beliebige Form gegeben hat, auf Eis oder über Nacht in kaltem Wasser fest werden lassen. Es versteht sich von selbst, dass man recht süße, fette Butter dazu nehmen muss.

Gewöhnliche, sowie Sardellenbutter kann, wenn sie wieder fest geworden, durch ein grobes Sieb getrieben werden, wo sie wie feine Nudeln

durchkömmt und sowohl zu Garnierung, als bergartig auf einen kleinen Teller als Beigabe für Erdäpfel u. s. w. gegeben wird.

Wie Ananas. Eiförmig geformt, kann man frische Butter in Wasser fest werden lassen, dann schön gleich gestrichen über ein Weinblatt auf einen kleinen Teller stellen und mit einem jedesmal in kaltes Wasser getauchten Kaffeelöffel rund herum (gegen aufwärts immer kleiner) schuppenartig anstechen. Man hält dabei den Löffel mit der hohlen Seite gegen auswärts und muss ihm beim vorsichtigen Herausziehen etwas vordrücken und immer bei einer neuen Reihe zwischen zwei solchen Schuppen hineinstechen. Oben steckt man ein Büschel schmaler grüner Blätter ein.

Als Würstchen, die man durch Spritzen mit verschiedenen Einsätzen in kaltes Wasser drückt und beliebig zu Ringen u. s. w. biegt, wird Butter zum Zieren von Aufgeschnittenem auf mancherlei Weise verwendet, daraus Körbchen formiert u. dgl. mehr.

Zu Blumen formiert man die Butter, nachdem man sie gestoßen, zu einer Platte gestrichen und auf Eis fest werden ließ. Man kann auch vorher einen Theil rosa und einen dunkelroth, mit Alkermessaft gefärbt, aufeinander drücken. Mit einem in kaltes Wasser getauchten Taschenmesser schabt man dann die Butter an der Seite dünn ab und streift dies vom Messer, dass es sich am unteren Ende zusammenrollt. Mehrere solche Blumen werden zu einem Strauße oder Kranze zusammengestellt und grüne Petersilie oder Pomeranzenblätter dazu verwendet.

## Wurzeln, Grünzeug, Früchte zur Garnierung.

Kren (Meerrettig) wird geschabt. Man macht auch von weißem und mit Rohnenessig gefärbten, lange geschabten Kren rosenartige Häufchen über in einer Schüssel aufgelegten Schinken, gibt in deren Mitte gehackte Dotter und verbindet sie durch eingesteckte Petersilienblätter zu einem Strauße. Monatrettige mit etwas von ihren Blättern eignen sich zum Zieren von Butter, indem man die Würzelchen knospenartig blätterig einschneidet und mit Petersilie zu Sträußchen zusammenlegt. Von grünen Sachen verwendet man Rapunzchen, Brunnenkresse, Salat-Herzchen (mit Essig und Öl abgemacht) und Petersilienblätter, kleine Gurken, Kapern, Oliven. Citronenscheiben werden zu Fischen, Wildbret und anderen warmen und kalten Fleischspeisen gegeben.

## Fische und Fischgarnierung.

Häringe und Sardellen werden, entgrätet und halbiert, in Streifen geschnitten und schneckenförmig zusammengedreht, Sardinen in der Mitte abgeschnitten, zwischen Eiern angebracht.

# Saurer Salat.

## Speck-Salat.

Von Kopfsalat. Man läst kleinwürfelig geschnittenen Speck gelb werden, nimmt die Grammeln heraus, gibt Essig in das Fett und wenn dieser heiß ist, brennt man damit den in 4 Theile geschnittenen Salat ab. Den Essig schüttet man ein paarmal herab und wieder heiß gemacht darüber, dann auch die indessen warm gehaltenen Grammeln.

Von Kraut. Zarte Köpfe schneidet man fein und langnudelig, läst es mit Salz und Kümmel bestreut 1 Stunde stehen, dünstet es mit Fett und Essig eine Weile ab und streut dann gerösteten Speck darauf.

## Salat von Wurzeln und Gemüsen.

Von rothen Rüben (Rohnen). Die Rüben werden gewaschen ohne die feinen Wurzeln abzubrechen, damit der rothe Saft nicht ausfließt gekocht oder gebraten, geschält, zu Scheiben geschnitten, in einen irdenen Topf eingelegt, jede Lage mit Kümmel und ein paar Krenscheiben bestreut und soviel Essig daraufgegeben, dass sie bedeckt sind. Wenn sie einen Tag so gestanden, gibt man davon in eine Salatschüssel mit etwas Essig und streut Kren darauf. Den Essig kann man vorher mit ein paar Stückchen Zucker kochen. Rohnen sowie Mangold- und Burgunder-Rüben werden auch auf obige Art gekocht, lauwarm geschnitten, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abgemacht und gleich serviert.

Selleriewurzeln werden in Salzwasser gesotten, noch warm geschält, geschnitten und abgemacht und ausgekühlt auf Erdäpfeln gegeben und mit Rapunzchensalat und Eiern belegt.

Schwarzwurzeln werden abgeschabt, gekocht, zu Stücken geschnitten und mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Petersilie abgemacht.

Möhren, Pastinak, Zucker- und Haferwurzeln werden abgeschabt, mit gesalzenem Wasser gesotten, zu Stücken oder schräg zu Scheiben geschnitten, wie die Schwarzwurzeln abgemacht.

Rapontikawurzeln[1]) abgeschabt, gewaschen, mit vielem mäßig gesalzenem Wasser gekocht, in schräge Scheiben geschnitten, macht man wie obige ab und garniert sie mit Kartoffel- und Rapunzchensalat und ausgewässerten Sardellenstreifchen.

[1]) Diese spindelförmige Wurzel, lat. Oenothera biennis (nicht zu verwechseln mit Rheum rhaponticum, welches rhabarberartig riecht und schmeckt), ist innen weiß, mit rothen Adern durchzogen und sehr wohlschmeckend.

Schwarzer Rettig wird nur gewaschen, dünnblätterig geschnitten oder gerieben, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abgemacht.

Von Erdäpfeln. Gelbe, rothe oder blaue Kartoffeln gesotten, zu Scheiben geschnitten, werden mit Salz, Essig (besonders Himbeeressig) und Öl abgemacht. Bei gewöhnlichem Essig kann man Pfeffer darauf streuen oder Schalotten und ein paar Löffel Senf dazu mischen.

Passierte Erdäpfel werden mit Salz, Essig und Öl verrührt und bergartig auf die Schüssel gegeben. Dann ziert man sie mit hartgesottenen gehackten Dottern, Kapern, Sardellen, Aal oder anderen marinierten Fischen und Rapunzel-Salat.

Linsen (wie Seite 41), weich gekocht und ausgekühlt, macht man mit Bertramessig und Öl ab und bestreut sie mit fein geschnittener Petersilie oder ziert sie mit gehackten Eiern oder mit Sardellen, Brunnenkresse oder Rapunzchen und halbierten kernweich gekochten Eiern.

Bohnen, weichgekocht, ausgekühlt und abgeseiht, macht man mit Essig und Öl ab, ziert sie mit Rapunzel- oder Endiviensalat und länglich geschnittenen Sardellen und geviertheilten Eiern oder streut geriebenen Kren oder schwarzen Rettig darüber.

Puffbohnen wie Seite 130, geschält und mit Salzwasser gekocht, macht man mit Kräutersauce ab.

Bohnenschoten, schief in daumenbreite Stückchen geschnitten, im Salzwasser weich gekocht und ausgekühlt abgeseiht, verrührt man mit Essig, Öl, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie oder Bertram.

Karfiol oder Blütentriebe von Rhabarber läßt man in Salzwasser mit etwas Butter, worin er gekocht wurde, erkalten, legt ihn zierlich auf die Schüssel und schüttet Essig, Öl, Salz und Pfeffer, mit der hölzernen Gabel dicklich geschlagen, kurz vor dem Gebrauche darüber. Man kann auch passierte harte Dotter, Petersilie und Bertram mitrühren, oder kalte Kräutersauce (Seite 120) darüber geben oder den hoch aufgerichteten Karfiol mit Mayonnaise (Seite 119) überstrichen und mit Aspik, Sardellen, Oliven und hartgesottenen Eiern garnieren.

Spargel wird wie Seite 125 gesotten und wie der Karfiol mit gemischtem Essig, Öl, Salz und Pfeffer übergossen. Oder man gibt Schalotten und blanchierte, passierte Petersilie dazu und garniert den Rand mit Karfiol. Junge Triebe von Hopfen bereitet man ebenso.

Wirsingkohl schneidet man nach der Länge in 6 Theile auseinander, kocht ihn in gesalzenem Wasser weich, überschüttet ihn über dem Durchschlage mit kaltem Wasser und macht ihn mit Essig, Öl und Pfeffer, mit einem hartgesottenen Dotter verrührt, ab.

Kohlrabi. Junge Knollen werden geschält, zu Scheiben geschnitten, gekocht und ausgekühlt, mit Essig und Öl abgemacht.

Artischockenböden (Fondi) und falsche Fondi von Erdartischocken sowie Kardy (Seite 130) werden gesotten, würfelig geschnitten, mit Essig, Öl, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie abgemacht.

Paradiesäpfel, reif aber noch fest, schneidet man einige Stunden vor dem Gebrauche in dünne Scheiben, entfernt die Kerne, streut Salz und Pfeffer darauf und macht sie mit Essig und Öl ab.

Zucchetti oder Spargelkürbisse werden halbreif abgenommen, geschält, in Salzwasser gekocht, dann zu Würfeln oder blätterig geschnitten, und mit Essig und Öl, Salz und Pfeffer abgemacht.

Gurken schneidet man mit dem Rübenhobel blätterig, salzt sie, macht sie nach 5 Minuten, ohne sie auszudrücken, mit Öl und Essig ab und bestreut sie mit Pfeffer oder mit Kümmel und Knoblauch. Am zuträglichsten sind sie wie warmer Krautsalat bereitet.

Salzgurken werden geschält, blätterig geschnitten und mit Essig und Öl abgemacht.

Rothes Kraut schneidet man fein nudelig herab, salzt es, läſst es eine Weile stehen und macht es dann mit Essig und Öl ab.

Frischer grüner Salat wird rein ausgesucht, in öfters gewechseltem Wasser ausgewaschen und zum Absinken in einem Netze aufgehangen. Dann soll nach dem Sprichworte: „Ein Weiser das Salz, ein Verschwender das Öl, ein Geiziger den Essig geben und ein Narr ihn tüchtig mischen." Man soll nur soviel Öl und Essig nehmen, als der Salat erfordert, um feucht und glänzend zu werden, nicht aber, daſs eine Sauce in der Schüssel steht. Bei grünem Salat ist es immer gut, hart gesottene passierte Dotter oder auch 1 Löffel voll von der kalten Senfsauce mit Kräutern (Seite 121) mit dem Öle fein abzurühren und dies mit gutem Essig zu verdünnen. Von Kopf-Salat werden die Herzchen in vier Theile geschnitten und wenn er abgemacht ist, diese oben kranz- oder sternförmig gelegt und kernweich gekochte Eier geviertheilt inzwischen gegeben. Brunnkresse und Röhrl-Salat gilt im Frühjahre als besonders gesund und wird sowohl allein mit Essig und Öl, als auch mit Erdäpfeln, Sellerie und Eiern gegeben.

Als Bleichsalat hat man nebst Winter-Endivie, dessen Blätter man nach der Breite nudelförmig abschneidet, und dem feingekrausten Moos-Endiviensalat auch den rothgesprenkelten Garten-Cichoriensalat (Radicchio) und im Frühjahre den gebleichten, frischen Röhrlsalat.

Auch die gelben Triebe der weißen Rüben sind ein gesunder Salat. Um ihnen den Rübengeruch zu benehmen, brüht man sie mehrmals mit heißem Wasser ab.

Von Staudensellerie werden die gebleichten Blattrippen zu Stücken oder blätterig geschnitten, mit kalter Eiersauce (siehe Karfiol) oder mit Senfsauce mit Kräutern (Seite 121) übergossen.

## Gemischter Salat.

Man macht grünen Vögerl- und Bleichsalat, jeden für sich, kurz vor dem Gebrauche ab, gibt ihn auf eine Unterlage von den gekochten Wurzeln und Erdäpfeln und belegt ihn mit Eiern.

## Häring-Salat.

Einen entgräteten Häring, ebensoviel von gebratenem Kalbfleisch, von gekochten gelben Rüben, Kartoffeln, Sellerie und Salzgurken, schneidet man, sowie auch Zwiebel, Kapern und hartgekochte Eier fein zusammen, mischt alles und macht es mit Essig, Öl und Pfeffer ab.

Für polnischen Salat mischt man zu Mayonnaise mit Senf (wie Seite 119) kleinwürfelig geschnitten einen Häring, Essiggurken, Äpfel, rothe Rüben, dann Sellerie (davon 2 Deciliter), Erdäpfel (3 Deciliter), zuletzt Linsen, kleine Bohnen und 1 Löffel Kapern und wenn es zu trocken ist, etwas Rohnenessig. Bergartig angerichtet, ziert man den Salat mit Karfiolröschen, Oliven, Aal, geringelten Sardellen mit Caviar gefüllt und Pignolen.

## Wälscher Salat.

Man mischt Essig, Öl und wenig Salz und macht damit abgesondert kleine weiße Bohnen mit ihrem Sude ausgekühlt, dann abgeseiht und zu Scheiben geschnittene Selleriewurzel und Kipfelerdäpfel abgesondert ab und gibt sie häufchenweise, mit den Farben wechselnd, in die Salatschüssel. Rapunzel, Endivien- oder anderen grünen Salat übergießt man nur zuletzt, damit er nicht weich und unansehnlich wird. Man belegt den Salat zierlich mit geviertheilten Eiern, Essig-Schalotten u. dgl. nebst dem zu Stückchen geschnittenen gereinigten Aal, Häring, Pricken u. dgl. Salatfischen. Sardellen von der Mittelgräte gelöst, dreht man zu Ringen, in die man gehackte Dotter, das Weiße der Eier, Rohnen, Kapern u. s. w. gibt. Sardinen oder Anchovis aus ihrem Öle genommen, schneidet man nur in der Mitte ab. Überdies kann man auch Öl-Oliven, Caviarhäufchen und rothes Aspik mit kleinen Formen ausgestochen darauf geben.

Mit Aspik. Man gießt einen in Eis erkalteten Stufenmodel mit Aspik aus (Seite 25), gibt, nachdem dieses gesulzt ist, nochmals kaltes

Aspik hinein und dreht den Model wieder nach allen Seiten. Dann belegt man den Boden mit Rapunzelsalat, eine Stufe mit Eierscheiben, eine mit Fischstücken u. s. w., befestigt alles mit Sulze, gibt in die Mitte die übrigen Bestandtheile eines wälschen Salates, vorzüglich Fische, und füllt die Zwischenräume nach jeder Stufe mit Sulze aus. Gestürzt, garniert man die Schüssel mit Radicchio, Rapunzel und gelben Endiviensalat.

Mit Mayonnaise. Einen mit Aspik ausgesulzten glatten Model legt man mit Eiern, rothen Rüben, Kapern, Sardellen, Essiggurken zierlich aus und bedeckt dies mit Aspik. Dann rührt man 3 Dotter mit Aspik, Öl und Essig zu Mayonnaise (Seite 119), in welche man Kartoffeln, Sardellen, Sellerie, Gurken, alles kleinwürfelig geschnitten, mischt. Gestürzt, garniert man die Sulze mit Salat und Aspik.

Mit Kartoffeln und Senf. Mit Mayonnaise von 3 hartgesottenen Dotern (wie Seite 119) rührt man auch 2 kleine passierte Erdäpfel und 1 Löffel Senf und unterlegt diese in der Form mit den Salatfischen und Erdäpfeln.

Als Chartreuse. Man gießt eine glatte Form mit Aspik aus, belegt den Boden mit Eiern, Trüffeln, grünen Bohnenschoten u. dgl., die Seitenwand aber (wie Seite 135) mit in Salzwasser gekochten säulenartig ausgestochenen Erdäpfeln, rothen Rüben, Schwarzwurzeln u. dgl., jedes Stück in die Sulze getaucht. Denn inneren Raum füllt man mit würfelig geschnittenen Erdäpfeln und Fischen, mit Mayonnaise gemischt, an und gießt es, wenn die Mayonnaise gestockt ist, mit Sulze voll.

Als Macédoine. Man legt einen Reifmodel auf der eingegossenen Sulze zierlich aus, mischt Bohnen und Salatfische mit Mayonnaise, füllt es ein und übergießt es nach dem Festwerden mit Sulze. Wenn der Reif gestürzt ist, gibt man in die Mitte untereinander gemischt und als Salat abgemacht: Karfiol, Sprossenkohl, Bohnenschoten, Spargel u. dgl.

## In kleinen Formen.

Man stellt kleine Pastetenwanneln von drei Finger Höhe in Eis und gießt halbfingerdick Aspik ein. Wenn dieses gesulzt ist, wird es zierlich ausgelegt und dünn mit Aspik übergossen. Dann reinigt man 1 Häring, 10 Deka Aalfisch, 20 Deka Pricken und 15 Deka Sardellen, schneidet alles würfelig und mischt 7 Deka Kapern dazu. Man füllt damit die Formen und gibt darüber nicht zu dick gerührte Mayonnaise von 2 hart gesottenen Dottern (ohne Sardellen), welche die Fische verbindet, und läßt es im Eise stocken. Auf die Schüssel gestürzt, garniert man sie mit Aspik.

# Süßer Salat oder Compote.

## Von Pomeranzen.

Die Orangen werden kurz vor dem Gebrauche sammt ihren Schalen mit einem recht scharfen Messer zu dünnen Scheiben geschnitten, kranz- oder schneckenförmig halb übereinander in die Schüssel gelegt, nachdem man die Kerne entfernt hat, dann mit etwas rothem Wein begossen mit Zucker bestreut und mit eingesottenen Weichseln und Ribiseln ziert.

Oder: Man theilt geschälte Pomeranzen kurz vor dem Gebrauche zu Spalten, zieht diesen soviel als möglich die weiße Haut ab, bestreut sie mit Zucker und richtet sie mit einer Gabel zierlich in die Schüssel.

## Von getrocknetem Obste.

Getrocknete Äpfel-Spalten oder Scheiben werden gewaschen über Nacht mit Wasser bedeckt, dann mit Wasser, Wein und Zucker gekocht. Ebenso behandelt man Pfirsichspalten und Hagebutten (Hetschen). Gedörrte und gedrückte Birnen kocht man mit Wasser und Zucker, dass ein kurzer Saft wird. Bei Kirschen gibt man nebst Zucker ein Stück Zimmt oder Limonenschalen dazu. Ebenso Weichseln, oder man gibt auch Wein, Zucker, Limonen- und Pomeranzen-Schalen und den Saft von letzteren zuletzt dazu. Die geschälten zerdrückten Zwetschken werden mit Wasser und Zucker gekocht.

Gewöhnlich gedörrte Zwetschken gibt man gewaschen in ein Geschirr, welches die bestimmte Quantität halbvoll macht, füllt es mit Wasser voll und kocht sie nicht zu weich, bestreut sie angerichtet mit Zucker und gibt den Saft kurz eingesotten dazu. Man kann auch Zucker, Zimmt, Limonenschalen und Wein mitkochen.

Oder: Man steckt anstatt der Kerne abgezogene Mandeln hinein und gießt etwas Vanille-Liqueur darüber.

## Zwetschken- und Weichsel-Pfeffer.

Man läßt etwas Brösel in Rindschmalz anlaufen, gibt den Zwetschkensud dazu und die weichgekochten, fein geschnittenen Zwetschken, sowie etwas Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonenschalen und Rum oder Wein. Man serviert es zu frischen Zungen, Schweinsbraten, geselchtem Rippenfleische, Knödeln, Grießschmarn u. dgl. Ebenso von gedörrten Weichseln.

## Compote von frischem Obste.

Wenn man Früchte schält, gibt man jedes Stück in Wasser, bis man sie nach und nach in das kochende Zuckerwasser einlegt. Ist der Saft nach dem Herausnehmen der Früchte zu dünn, so siedet man ihn besser ein und gibt ihn ausgekühlt über das Compot. Zum Zieren eignen sich auch die sulzig eingekochten Säfte (Gelées). In eine Compot-Schüssel von Glas gibt man das gekochte Obst erst, wenn es in einem anderen Geschirre ausgekühlt ist, damit sie nicht springe.

Erdbeeren und Himbeeren. Man kocht ungefähr 10 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser, läßt ihn etwas auskühlen, mischt 7 Deciliter rein ausgesuchte Walderdbeeren dazu, stellt sie an einen kühlen Ort, häuft sie dann in einer Compot-Schüssel auf und gießt den Saft darüber. Himbeeren gibt man in frisches Wasser, nach einigen Minuten auf ein Sieb, dann in den Zucker, läßt sie einmal aufkochen, dann kalt werden.

Brombeeren. Man kocht den Zucker (10 bis 15 Deka für ½ Liter) mit einem Stück Zimmt und Citronenschale dicklich ein, ehe man die Beeren dazu gibt und einige Minuten kocht.

Rothe Heidelbeeren (Preißelbeeren) kocht man zugedeckt mit gleich schwer gestoßenem Zucker in ihrem eigenem Safte, läßt sie erkalten, damit sie sich sulzen, oder gibt rothen Wein und Zimmt dazu.

Schwarze Heidelbeeren (Schwarzbeeren) kocht man mit etwas Zuckerwasser und läßt sie kalt werden. Oder man läßt würfelig geschnittene Semmel, von der man einen Theil in Butter röstet, den anderen bäht, mit dem Safte der Birnen kochen und gibt sie warm.

Hollunder. Die abgezupften Beeren dünstet man mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonenschalen oder kocht würfelige Semmel mit Butter geröstet oder 1 Löffel Stärkmehl oder Maizena, mit kaltem Obers abgesprudelt, eine Weile mit und serviert ihn lauwarm.

Ribiseln (Johannisbeeren). Große abgezupfte Beeren überkocht man mit gesponnenem Zucker und läßt sie kalt werden. Dann preßt man den Saft von frischen Beeren aus, rührt ihn mit gestoßenem Zucker, bis dieser zergangen ist, mischt die gekochten dazu und stellt sie auf Eis.

Stachelbeeren. Grüne, nicht zu weiche Beeren gibt man in heißes Wasser, bis sie in die Höhe steigen, faßt sie mit einem durchlöcherten Löffel heraus in dicklich gekochten Zucker (halb so schwer als Beeren und mit Zimmt und Limonenschalen gesotten) und läßt sie ohne Kochen einige Zeit damit stehen, dann kocht man den Saft noch mehr ein.

Hagebutten und Weinbeeren. Erstere halbiert man, nimmt die Kerne und das Rauhe heraus und kocht sie mit Wasser, Wein und Zucker, letztere abgezupft nur kurz mit Zuckerwasser. Erkaltet zusammen angerichtet, ziert man sie mit Pistazien und Limonenschalen.

Kirschen und Weichseln, von den Stengeln gezupft, gibt man in gesponnenen Zucker und dünstet sie langsam.

Zwetschken werden entweder nur halbiert, mit etwas Zucker, Wasser und Zimmt gedünstet, oder ganz gelassen und geschält. Um die Haut leicht abziehen zu können, gibt man sie in heißes Wasser.

Marillen (Aprikosen) dünstet man geschält und halbiert mit Zucker und wenig Wasser nicht sehr weich.

Pfirsiche Geschält und halbiert, reibt man sie mit Limonensaft an, damit sie schön weiß bleiben und kocht sie anfangs in Wasser, dann in gesponnenem Zucker, zu dem man auch Limonensaft und Schalen oder etwas Rum oder weißen Wein geben kann.

Äpfel mit gebranntem Zucker. Etwas Butter und gestoßenen Zucker läßt man gelb werden und gibt nur gewaschene oder geschälte Taftäpfel, denen man das Kernhaus ausgestochen und etwas warmes Wasser dazu, damit der Zucker nicht zu braun wird und dünstet sie weich. Mit der gebräunten Seite gegen oben angerichtet, kocht man den Rest mit etwas Wasser auf.

Gedünstete Äpfel. Man schält Taft-, Reinette-, Maschanzker- oder dgl. Äpfel, welche beim Kochen nicht zerfallen, schneidet sie in Hälften oder Spalten, das Kernhaus weg, gibt sie aus dem Wasser nach und nach in den kochenden Zucker und faßt die weichwerdenden einzeln heraus. Zur Hebung des Geschmackes kann man Limonen- oder Pomeranzenschalen oder Zimmt oder Gewürznelken oder weißen Wein oder Saft von Dunstmarillen in den Zucker geben. Oder auch die Schalen von Maschanzkeräpfeln mit Wasser sieden und diesen Sud geseiht mit Zucker aufkochen und ausgekühlt über das Compot gießen, und dieses an einem kalten Ort stellen.

Geschälte Äpfel schneidet man zu Scheiben, sticht das Kernhaus heraus und dünstet sie mit Zuckerwasser. Limonenschalen, Korinthen und etwas Rum und richtet sie kranzförmig in der Schüssel auf.

Kleine Taft- oder Reinette-Äpfel werden geschält und schön gleich geformt (das Kernhaus ausgestochen), mit Zuckerwasser und Limonensaft schön weiß gekocht auf die Schüssel gestellt. In der Mitte gibt man dünne Äpfelspalten mit Zucker und Marillensalse gedünstet oder andere Früchte und serviert sie warm.

Äpfel-Mus oder Mandel. Geschälte Äpfel werden zerschnitten, mit Zuckerwasser gekocht, bis sie sich zerdrücken lassen oder man dünstet auch Weinbeerl (Korinthen) mit, richtet sie an, streicht sie gleich, bestreut sie stark mit gestoßenem Zucker, brennt diesen mit einem glühend gemachten Schmarnschäuferl schön braun und gibt sie warm oder kalt.

Oder man kocht sie mit Zuckerwasser und Pomeranzensaft und Schalen, bis sie sich zerdrücken lassen. Oder man kocht Maschanzker-Äpfel, gerieben mit gesponnenem Zucker und Limonensaft und ziert sie mit Eingesottenem.

Birnen gedünstet. Man schält und halbiert sie, sowie auch den Stengel, kürzt diesen ab, schneidet das Kernhaus aus und legt sie in kaltes Wasser. Reife Birnen kocht man zugedeckt und gibt ein Stückchen Vanille dazu. Nicht ganz reife reibt man mit Limonensaft an, deckt sie nicht zu, kocht Limonensaft und Schalen mit dem Zuckerwasser und läßt sie jäh sieden.

Gebraten. Saftige ziemlich weiche Birnen (vorzüglich Kaiser- und Mostbirnen) gibt man geschält und halbiert in heißes Rindschmalz, kehrt sie erst um, wenn sie auf einer Seite Farbe haben, bratet sie auf beiden Seiten schön braun und serviert sie warm.

Feinere nicht große Birnen, Salzburger u. s. w., gibt man in gute heiße Butter, bestreut sie stark mit Zucker und schüttelt sie während des Bratens öfters auf.

Mit Anis. Man dreht halbierte Birnen in Mehl, gibt sie in heiße Butter, wenn sie auf beiden Seiten schön gelb sind, ganzen Anis und gestoßenen Zucker dazu und, wenn dieser auch Farbe hat, etwas Wein und Wasser, damit ein kurzer Saft wird.

Gesotten. Feste Birnen süßer Gattung, welche zum Dünsten noch zu wenig abgelegen sind, werden weich und saftig, wenn man sie nur gewaschen in Wasser siedet, auf welche Art sie wie einfach gebratene zu genießen sind, oder man zieht dann die Haut ab, schneidet sie entzwei und dünstet sie mit etwas Zuckerwasser oder Quittensaft auf.

Compot von Goldrüben. Während man 15 Deka Zucker mit Wasser befeuchtet, klar kocht, schneidet man 20 Deka gelbe Rüben nudelig, überbrüht sie mit siedendem Wasser und gibt sie dann abgeseiht in den Zucker nebst Saft und Schalen 1 Limone und Schalen 1 Pomeranze, deren Saft man erst, wenn sie genügend gekocht sind, dazu gibt. Man läßt sie 24 Stunden an einem kühlen Orte stehen und garniert sie mit eingesottenen Weichseln. (Ebenso sind sie für den Winter einzusieden.)

## Kastanien als Compot.

Man siedet ½ Kilo geschälte große Kastanien (wie Seite 41) in Wasser mit etwas Zucker und Anis, gibt sie in kaltes und zieht die innere Haut ab. Zugleich kocht man 20 Deka Zucker bis zum Bruch (Seite 47), kocht die Kastanien damit zugedeckt 2 Minuten, gibt sie in die Compotschüssel und zum Zucker den Saft und etwas Geruch von einer Pomeranze. Man kocht diesen auf, gießt in wieder erkaltet über die Kastanien und ziert diese mit Gelée und Pistazien.

## Rharbarber-Compot.

Die im Frühjahre gebleichten, fingerdicken Blattstiele der frisch treibenden Pflanze schneidet man zu fingerlangen Stücken, schält und wäscht sie; siedet sie einige Minuten zugedeckt mit Wasser, um Säure zu entziehen, seiht sie ab und gibt zu 50 Deka davon 25 Deka gestoßenen Zucker, 1 Deka Zimmt, fein geschnittene Limonenschalen und 1 Kaffeeschale Wein, womit man sie weich dünstet.

## Compote von Dunstobst.

Man gibt in die Compotschüssel eine Obstgattung allein oder mehrere zusammen. Ist eine Gattung nicht weich genug, so läßt man sie mit ihrem Safte aufkochen.

## Gemischtes Compot.

Kaiserbirnen, Quitten und Äpfel, jede Gattung anders geschnitten, dünstet man mit Zuckerwasser, gibt sie erkaltet in die Compotschüssel, belegt sie mit Gelée und mit in Zucker eingesottenen Früchten, als: Nüssen, Melonenspalten, Pfirsichen, Weichseln u. s. w. und gibt den Saft des gedünsteten Obstes dicklich eingekocht dazu.

Mit Champagner. Man dünstet Spalten von guten Birnen und von Calvill-, Taft- oder Reinette-Äpfeln und läßt sie im Saft erkalten. Diesen mischt man dann nebst Zuckersaft von eingesottenen Ananas mit schon früher in Eis gestelltem Champagner, legt die gedünsteten Früchte nebst schönen Stückchen von der Ananas und eingesottenen Früchten in die Compotschüssel und gießt den Saft darüber.

Von ungekochten Früchten. Man kocht geklärten Zucker zu Sirupdicke ein und gibt frische Früchte, wie sie gleichzeitig zu haben sind, als: Beeren, Pröbstlinge, Kirschen, Aprikosen oder Reineclauden, Pfirsiche, Melonstückchen, Pflaumen in eine Porzellanschüssel, übergießt sie mit dem heißen Zucker und läßt sie 24 Stunden stehen, damit sich der Saft entwickelt.

Tiroler Früchte. Zu gewöhnlich gedünsteten Äpfeln gibt man nach Bedarf Früchte aus einem Fäßchen Bozner Compot. Sie werden auch für sich allein zu Braten gegeben.

## Gemischt eingelegte Früchte.

Cremoneser Senffrüchte nimmt man von jeder Gattung nebst etwas vom Senfzucker in die Compotschale.

In Essig eingelegte Früchte gibt man zu Braten, in Slivovitz oder Rum eingelegte auch für sich allein bei Gabelfrühstück u. s. w.

## Gesulztes Compot.

Gesulzte Äpfel mit Früchten geziert. Maschanzker, Borsdorfer, Goldparmänen o. dgl. werden geschält, zu Würfeln geschnitten, mit bis zum Spinnen gesottenem Zucker (50 Deka für 25 Deka Äpfel) und Saft und Schalen 1 Limone gekocht, bis sie genügend weich und durchsichtig sind. Man legt nun einen Tortenreif auf eine Porzellanschüssel, faßt die heißen Äpfel mit einem Löffel hinein, so hoch der Reif ist, gleichgestrichen, und gibt den Rest des dick eingekochten Saftes darauf. Den folgenden Tag löst man mit einem schmalen Messer den Reif los, hebt ihn ab und ziert die Oberfläche wie eine Torte mit eingesottenen Früchten.

Oder man legt eine glatte Form mit Papier, dann am Boden mit Früchten aus, gibt die Äpfel sammt Saft darauf, stellt sie in kaltes Wasser und stürzt sie den andern Tag, worauf man das Papier ablöst.

Mit Ribiselsulze. Man kocht Äpfel ebenso, gibt dann zum bleibenden heißen Saft mit Wein aufgelöste Gelatine und soviel Ribiselsaft, daß er schön roth wird und gibt ihn geseiht nach Abnehmen des Reifes, flüssig aber kalt, um die Äpfel und läßt ihn sulzen. Oder man legt in solche Sulze sehr kleine gedünstete Taftäpfel ein.

Gesulzte Quitten. Reif abgenommene, abgelegene Quitten schält man, schneidet sie in Spalten, das Kernhaus heraus. Auf diese Abfälle legt man die Spalten und gibt für ½ Kilo ½ Kilo Zucker, mit 1 Liter Wasser aufgelöst, ½ Liter Wein und Limonenschalen dazu, und kocht sie zugedeckt langsam weich. Nach Herausnehmen der Spalten seiht man den Saft, kocht ihn besser ein und gibt ihn lau über die in eine Compotschüssel gelegten Quitten, läßt sie bis zum andern Tage stehen und ziert sie mit Früchten.

Mit Rosoglio. Man gibt zu geklärtem Zucker nach Geschmack weißen Rosoglio, läßt ihn einen Sud machen, mischt dann Hausenblase

dazu und schüttet dies erkaltet über verschiedene, in Zucker eingekochte Früchte, als: Birnen, Marillen, Melonispalten, Nüsse, Weichseln u. s. w., mischt es mit einem Silberlöffel durcheinander und wenn es zu stocken beginnt, füllt man es in einen Kuppelmodel und stellt es auf Eis.

Liqueur-, Wein-, Pomeranzen- oder Limonen-Sulze bereitet man, wie bei den Sulzen angegeben, gibt davon in eine Form, läßt sie sulzen (Seite 26), belegt sie zierlich mit frisch gedünsteten, kalten oder eingesottenen Früchten, gießt wieder Sulze darüber und füllt, wenn auch diese gestockt, den Raum mit Früchten und Sulze voll, läßt sie in Eis oder Wasser gestellt fest werden und stürzt sie dann wie Aspik.

Erdbeer-Kaltschale. Von 1 Liter Walderdbeeren sucht man die schönsten (ungefähr 3 Deciliter) mit einer Nadel heraus und stellt sie auf Eis. Die übrigen passiert man in eine tiefe Schüssel, rührt dieses mit 20 Deka Zucker und Saft ½ Limone recht gut, gibt dann 3 Deciliter leichten, aber guten weißen Wein dazu, seiht es und mischt die Erdbeeren dazu. Man stellt es für mehrere Stunden in Eis, worauf man es in einer Glasschüssel oder in Kaffeeschalen vertheilt, serviert.

## Triett.

Von Wein. Zwieback oder gebähte Semmelschnitten legt man in eine Compotschüssel, gibt ½ Stunde vor dem Essen gezuckerten Wein darauf, damit die Schnitten sich erweichen und vor dem Auftragen gestoßenen Zimmt und noch etwas Wein. Den Wein kann man mit Zucker und etwas Wasser kochen und kalt über die Schnitten geben.

Von Himbeeren. Zwieback wird mit Wasser angefeuchtet, davon eine Lage in die Schüssel gegeben und Himbeersaft (eingesottener) darüber geschüttet, darauf wieder Zwieback und Saft. Oder man kocht Zuckerwasser mit Wein, gibt klaren, ausgepreßten Saft von frischen Himbeeren dazu und läßt ihn nur wenig mitsieden.

Von Erdbeeren. Von Rundsemmeln reibt man die Rinde weg und schneidet sie zu halbfingerdicken Schnitten, bestreut diese mit Zucker, bäht sie, gibt sie in die Schüssel und läßt den Saft von frischen zerdrückten Erdbeeren, mit Limonensaft gemischt, durch ein Tuch darauf tropfen, was bei 2 Stunden dauert und zuckert den Saft nach Geschmack. Oder man gibt Wein, in Wasser getauchten Zucker und ein Stück Zimmt zu den Erdbeeren, läßt sie aufkochen und seiht den Saft über Zwieback.

# Fleisch-Speisen.

## Rindfleisch auf verschiedene Art.

### Gesottenes Rindfleisch.

Die schönsten Tafelstücke sind von den Hinterfüßen und dem Schlußstücke unter verschiedenen Namen, als: Schweif-, Schal-, ausgestochenes Ortel, Scherzel u. s. w.; fette saftige Stücke sind: Der Deckel, Brustkern und Federspitz.

Um das Fleisch mürbe zu machen, klopft man es mit einem hölzernen Hammer, ohne es jedoch zu zerschlagen. — (Über das Kochen siehe Suppe.) Die Dauer des Kochens hängt sowohl von der Beschaffenheit und vom längeren oder kürzeren Abliegen des Fleisches und der Größe des Stückes, sowie von der Art des Kochens ab. Das zu gleichen Stücken geschnittene Fleisch wird dann auf die Schüssel gegeben, gesalzen und mit etwas Suppe übergossen, damit es saftig aussieht, garniert und mit einer warmen oder kalten Sauce oder beiden serviert.

Wird ein warmes Gemüse und ein Salat zum Fleische gegeben, so reicht man diese Schüsseln nacheinander herum zum Herausnehmen auf große und kleine Teller und läßt das ungarnierte Fleisch folgen.

Für Tellerfleisch als Gabelfrühstück siedet man saftige fette Stücke ungefähr eine Stunde lang und gibt beim Anrichten einen Schöpflöffel voll Suppe zum Fleischstück auf jeden Teller.

Auf französische Art. Man siedet 1 Kilo geklopftes Rindfleisch nebst Knochen und Leber mit 2 Liter Wasser auf mäßiger Hitze, bis der Schaum abgeschöpft ist, worauf man Salz und einen kleinen, in 6 Theile gespaltenen Kohlkopft, dann Kohlrabi, Sellerie, Pastinak, gelbe und Runkelrüben, gespalten, zu großen Stücken geschnitten, dazu gibt und es fortkocht, bis alles weich genug ist. Beim Anrichten nimmt man das Fleisch heraus, seiht den Rest der kräftigen Suppe herab, stürzt das Grünzeug auf die Schüssel, legt das Fleisch geschnitten darauf und übergießt das Ganze mit der kurz eingekochten Brühe.

Für eleganteren Tisch gibt man dem Fleischstücke durch netzartiges Überschnüren mit Bindfaden eine gleiche Form, kocht es ebenso mit Wurzeln und Gemüsen, welche man dann (wie Seite 130) abdünstet, garniert damit das Fleisch und bestreicht dieses mit aufgelöster Glace.

Auf italienische Art gibt man nebst den Wurzeln einige ganze Paradiesäpfel in den Fleischtopf und kocht es wie das französische.

## Gedämpftes Fleisch.

Als Saftbraten. Ein schönes Stück Schweifórtel oder bei größerer Personenzahl ein von den Rippen gelöstes Hufstück oder die Kugel[1]) wird in ein Tuch gedreht, geklopft, dann gesalzen. Zugleich läßt man mit Speckschnitten Zwiebelscheiben gelb werden, gibt etwas gelbe Rüben, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und das Fleisch dazu, wenn es Farbe bekommt, heißes Wasser, daß es fast bedeckt ist und läßt es zugedeckt im Rohre je nach Größe und Beschaffenheit des Fleisches 2 bis 4 Stunden auf mäßiger Hitze dünsten, wobei der Saft nicht ganz eingehen darf. Wenn das Fleisch mürbe ist, wird der Saft geseiht, etwas davon mit dem abgeschöpften Fette auf das Fleisch gegeben und dieses zugedeckt heiß gehalten. Mit dem übrigen Safte bereitet man ziemlich dünne braune Sauce (Seite 29) und gibt sie in einer Schale zu dem geschnittenen, mit gedünsteten Gemüsen (Seite 130) häufchenweise (Seite 134) garniertem Fleische, welches man mit dem entfetteten Safte übergießt.

Ebenso dünstet man Brustkern, von dem man Rippen und Knorpel wegschneidet; wenn das Fleisch weich ist, stellt man dieses offen in das Rohr und begießt es mit dem geseihten Safte, während man eine Sauce bereitet, die man dann in einer Schale zum Fleische gibt.

Mit spanischer Sauce. Ein schönes Schweifstück durchzieht man schief hinein mit federkieldick geschnittenem Specke, salzt es, gibt auch etwas Sellerie, Pastinak und Petersilie und etwas Neugewürz dazu und nebst Suppe etwas guten weißen Wein. Mit dem entfetteten Safte vergießt man dann spanische Sauce, die man in einer Sauceschale dem mit gedünsteten Rüben, Schalotten, gefüllten Gurken, kleinen Erdäpfeln u. dgl. garniertem Fleische beisetzt.

Mit Macaroni. Von einem Stücke Schal- oder Schweifórtel löst man die Beine weg, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, durchzieht es mit kleinfingerdick geschnittenem Specke, welchen man in eine Mischung von Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch dreht und umwindet es netzartig mit Bindfaden, damit es in der Form bleibt. Man gibt es in heißes Schmalz auf Zwiebeln, gelbe Rüben und Petersilie, deckt es zu und gibt erst, wenn es Farbe hat, öfters Suppe dazu, bis es mürbe ist.

[1]) Das Stück, welches man beim Kalbsschlegel Nuss nennt.

Beim Anrichten garniert man das geschnittene Fleisch mit Macaroni, mit Parmesankäse (Seite 149) und gibt den Saft in einer Schale dazu.

Mit Sardellen gespickt. In etwas Sardellenbutter mischt man fein geschnittene Limonenschalen, Petersilie und Schnittlauch, streicht davon in das Fleisch (Seite 12), gibt es auf Fett, Zwiebeln, gelbe Rüben, Pfefferkörner, dünstet es mit Suppe und rothem Weine und macht mit den Wurzeln, Fett und Saft eine gestaubte dunkle Sauce.

## Gedünstetes Fleisch auf italienische Art.

Stufato mit Paradiesäpfeln. Ein von Fett und Knochen befreites Rippenstück oder vom Schalörtel oder Lendenbraten klopft man, spickt es, bestreut es mit Salz und Pfeffer und gibt es in eine passende Casserolle oder ein irdenes Geschirr, welches mit frischer Butter oder Olivenöl ausgestrichen ist. Man bricht dann einige Paradiesäpfel auseinander, drückt die Kerne und den Saft aus, gibt sie, sowie 2 Lorbeerblätter, eine mit ein paar Gewürznelken besteckte Zwiebel, 1 Stück Sellerie und 1 Glas voll Rothwein dazu und verklebt den gut passenden irdenen Deckel mit Teig oder Papier. Man läßt es, in einen kühlen Ofen oder in heiße Asche gestellt, mehrere Stunden unberührt dünsten. Wenn dann der Saft gut eingegangen ist, kocht man ihn mit etwas Rothwein und Suppe auf, passiert ihn, garniert das Fleisch mit Reis oder Macaroni oder Polenta und serviert Käse dazu.

Mit Sardellen. Man spickt das Fleisch mit Sardellenstreifen und etwas Knoblauch und dünstet es mit Wein wie obiges.

Oder: Man schneidet Rostbraten zu daumendicken Würfeln, dünstet sie mit Fett, Zwiebeln und Sardellenbutter ab, gibt, wenn das Fleisch mürbe ist, gekochte Macaroni abgeseiht (15 Deka für 60 Deka Fleisch), dann 5 Deka geriebenen Parmesankäse dazu und richtet es gleich an.

Rosmarinfleisch. Ein Stück Schweifördel (ungefähr 1 Kilogramm) spickt man, salzt es ein, bestaubt es mit Mehl und betropft es mit Öl. Dann gibt man einige Stückchen Butter, etwas Knoblauch, Rosmarin und Salbei, einige Gewürznelken und das Fleisch in eine Casserole, dünstet es zugedeckt 2 Stunden, gibt 4 Deciliter guten rothen Wein dazu und dünstet es noch 1 Stunde auf mäßiger Hitze.

## Mostbraten.

Ungefähr 1 Kilogramm Lungenbraten, gesalzen und schief hinein mit Speck durchzogen, legt man auf Beinmark, einige Zwiebelscheiben, etwas gelbe Rüben und dünstet ihn anfangs im eigenen Safte, dann mit

Suppe, bis er Farbe hat, worauf man Brösel von Kornbrot, Limonenschalen und 1 Lorbeerblatt dazu gibt und wenn die Brösel angelaufen sind, etwas Weinmost (siehe Vorräthe), während man ihn fertig dünstet, so oft der Saft eingeht, welchen man dann passiert über den Braten gibt. Beim Anrichten kann man ein paar Löffel fein geriebenen Kren in den Saft mischen.

## Boeuf à la Mode.

Ein Stück Schweifförtel, geklopft und gesalzen, durchzieht man schief hinein mit kleinfingerdick geschnittenem Specke und geräucherter Zunge. Dann gibt man es auf Speckschnitten mit allem, was zur Beize Nr. II (Seite 22) gehört und dünstet es, bis es Farbe hat, worauf man von dem Fette und Wurzeln mit Mehl, Brotbröseln, Zucker und Beize (wie die Wurzelsauce Seite 108) eine braune Sauce bereitet, mit der man das Fleisch noch 1 Stunde kocht und die Sauce dann passiert.

## Rindfleisch auf Wildbretart.

Ein schönes Stück Rindfleisch reibt man mit Saft, gestoßenen Wachholderbeeren und Tannen- oder Fichtelnadeln ein, dreht es in ein mit Essig befeuchtetes Tuch und schwert es etwas ein. So läßt man es 2 bis 6 Tage an einem kühlen Orte und kehrt es täglich um. Nach Entfernung des Gewürzes spickt man es, übergießt es mit siedender Beize Nr II, gibt davon geseiht in ein irdenes Bratgeschirr, begießt das Fleisch beim Braten mit heißem Schmalze, Beize und saurem Rahm und macht von der Beize Wildbretsauce (Seite 108). Statt dem Einreiben kann man das Fleisch in Beize geben, in welcher Wildbret gelegen.

## Englisches Rindfleisch.

Ein Stück Fleisch vom Hinterfuße (den sogenannten Weißbraten) durchzieht man mit kleinfingerdick geschnittenem Specke, reibt es mit gestoßenem Neugewürze, Pfeffer, Wachholderbeeren, Ingwer, Thymian, Majoran, Limonenschalen, Sardellen und Salz ein und läßt es 24 Stunden liegen. Man gibt es dann mit Speck, Zwiebeln und 1/2 Liter rothem Weine in eine Casserolle und dünstet es mürbe. Der Saft wird über das Fleisch geseiht und dieses mit kleinen Erdäpfeln garniert.

## Englischer Rindsbraten.

Englischer Braten. Ein Stück vom Lungenbraten aus der Mitte oder abgelöstem Rostbratenfilee, abgehäutet und gesalzen, belegt man rund

herum mit Schnitten von Rindsfett oder Speck, dreht es fest in Schreibpapier, gibt Bindfaden herum, steckt es an einen Spieß und bratet es im Rohre oder am offenen Feuer. In die Pfanne wird etwas Wasser gegeben und das Fleisch mit dem Abgetropften aus dieser fleißig begossen, 1/2 Stunde vor dem Anrichten nimmt man Papier und Fett weg, damit das Fleisch Farbe bekommt. Man gibt es ganz oder schief zu Scheiben geschnitten auf die Schüssel, schüttet den Saft mit etwas Suppe aufgekocht darüber und garniert es mit Gemüse oder kleinen Erdäpfeln, welche man nur mit heißer Butter übergießt und mit Salz bestreut. Solches Fleisch, noch etwas blutig zu Scheiben geschnitten, legt man in die Pfanne, bratet es mit dem Safte jäh ab und garniert es wie obiges.

Man kann den Lendenbraten auch mit Speck durchziehen, welchen man mit Salz, Pfeffer, Neugewürz und Limonenschalen bestreut hat, dann mit weißem Weine, Zwiebel, Bertram und Limonenschalen mariniert (Seite 23) ein paar Tage liegen lassen, dann wie obigen braten und eine Muschel- oder Trüffelsauce dazu servieren.

Roastbeef. Zu dieser Bereitung verwendet man am besten ein acht Tage abgelegenes Rippenstück (Beiried). Man reibt es mit Pfeffer und Salz ein, läßt es einige Stunden liegen und bratet es dann bei offenem Feuer oder im Rohre, bei starker Hitze ungefähr 2 Stunden. Man begießt den Braten sogleich und öfters mit heißem Fette, dann mit dem in etwas Wasser in die Pfanne getropften Safte. Der Braten muss außen eine braune Rinde bekommen und innen saftig bleiben und der beim Anstechen ausfließende Saft röthlich sein. Während des Schneidens läßt man das in der Pfanne Angelegte mit etwas Suppe und Rothwein aufkochen, und gibt diesen Bratensaft dann über das Fleisch, welches man aus den Beinen herausgelöst, in Scheiben geschnitten und wieder zusammengeschoben auf die Rippen gelegt hat. Man garniert es mit gebackenen Erdapfelscheiben oder gebratenen kleinen Erdäpfeln und Kren und gibt Senf dazu.

## Gespicktes Fleisch gebraten.

Speckbraten. Ein Stück mürbe abgelegenes Schweif- oder Schalortel wird in ein Tuch gedreht, geklopft, dann gesalzen und gespickt oder schief hinein mit Speck durchzogen. Man gibt Speckschnittchen und viele fein geschnittene Zwiebeln in eine Casserolle und wenn dieselbe gelb ist, das Fleischstück und bratet es anfangs zugedeckt, dann bei fleißigem Begießen mit Fett und Suppe. Man garniert es mit einem Püree oder Gemüse oder einer Mehlspeise und gibt den geseihten Saft über das Fleisch.

Harlekinfleisch. Man klopft und salzt ein Stück sehr mürbes Schalörtel und spickt es mit kleinfingerdick geschnittenem Specke, Schinken, Kalbfleisch, dünnen geräucherten Würstchen, kleinen Essiggurken, Sardellenstreifen und wechselt mit den Farben ab, worauf man das Fleisch netzartig mit Bindfaden umwindet. Man legt es auf Kernfett, Wurzeln und Zwiebelscheiben, einige Stücke Kohl, etwas Thymian, Lorbeerblätter, Neugewürz, Pfeffer, Limonenschalen, gibt öfters etwas Wasser dazu, bratet das Fleisch bei öfterem Umkehren und Begießen, bis alles schön braun ist und seiht den Saft über das geschnittene Fleisch.

## Lenden- oder Lungenbraten.

Einfach gebraten. Ein abgelegener Lungenbraten (Filee) wird geklopft, abgehäutelt, gesalzen und mit heißer Butter übergossen, zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Beim Braten (siehe Seite 19) begießt man ihn fleißig mit seinem Safte und gibt öfters Suppe nach, damit dieser nie ganz eingeht.

Gespickten Lungenbraten begießt man entweder nur mit Fett, Suppe und Limonensaft oder auch abwechselnd mit saurem Rahm.

Mit Beize. Man begießt den gespickten Lungenbraten mit Schweinschmalz und heißer Beize Nr. I (Seite 22) und gegen Ende auch mit Rahm. Von Fett, Wurzeln und Beize macht man auch eine gestaubte Sauce mit Rahm (wie für Wildbret) und mischt sie zum Bratensafte. Nicht sehr mürbes Fleisch dünstet man nach dem Überbraten länger mit Fett und Beize.

Mariniert. Von Lendenbraten aus der Mitte löst man Haut und Fett ab, salzt ihn und läßt ihn ein paar Stunden liegen. Dann schneidet und stoßt man Champignons, Kapern, etwas Knoblauch, Ingwer, 1 Salbeiblatt und Limonenschalen, mischt den Salzsaft dazu und reibt das Fleisch damit ein. Nach 3 Stunden wird es in ein mit Bertrameßig befeuchtetes Tuch gewickelt und etwas beschwert. Nach 4 Tagen bratet man es, begießt es dabei mit heißem Fette und Suppe, später auch saurem Rahm nebst dem Safte und garniert den Braten mit kleinen Erdäpfeln.

Als ungarischer Hase. Man spickt den Lungenbraten wie einen Hasenrücken mit Paprikaspeck, legt ihn auf Zwiebeln, in die Bratpfanne und begießt ihn mit Fett und Suppe, gibt 1/2 Stunde vor dem Anrichten 3 Deciliter sauren Rahm darüber, faßt die Sauce fleißig über den Braten und garniert ihn mit Citronenscheiben und Häufchen von Kapern.

Als Wienerbraten. Mürben, geklopften Lungenbraten salzt man und durchzieht ihn schief hinein mit federkieldick geschnittenem Specke.

Man dünstet ihn mit Zwiebeln, gelben Rüben und etwas Sellerie recht mürbe, passiert die Wurzeln dann, gibt sie wieder zum Fleische und mischt 2 Deciliter sauren Rahm dazu, den man damit noch gut verkochen läßt. Es muss eine kurze gelbliche, doch nicht zu dicke Sauce sein.

Mit Sardellen gespickt (französischer Lendenbraten). Ein Stück aus der Mitte wird abgehäutelt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Speck und Sardellen gespickt. Dann schneidet man gelbe Rüben, Sellerie, Petersilwurzeln und Zwiebeln zu Scheiben, gibt sie nebst Limonenschalen zu Butter in eine emaillierte Bratpfanne, das Fleisch darauf und läßt es zugedeckt solange dünsten, bis die Wurzeln gelb geworden sind. Nun gibt man Suppe mit halbsoviel Essig dazu, dünstet es mit Oberhitze fertig und seiht den kurzen Saft beim Anrichten über den Braten.

Als Holländer-Braten. Sardellen und Beinmark zerdrückt man, streicht es in das mit einem Messer angestochene Fleisch und dünstet dieses bei Oberhitze mit Butter, Wurzeln und Suppe. Dann läßt man Mehl in Butter gelb anlaufen, gibt einige Sardellen, Petersilie, Limonenschalen fein geschnitten und den geseihten Bratensaft dazu, kocht dann ein paar Löffel Rahm und etwas Limonensaft damit auf und gibt die Sauce zum Braten.

## Rindfleisch auf ungarische Art.

Gulasch (Gulyás-hús, Hirtenfleisch). Man schneidet 7 bis 15 Deka Paprikaspeck kleinwürfelig und läßt ihn heiß werden, worauf man eine große Zwiebel fein gehackt dazu gibt. (Anstatt Paprikaspeck kann man geräucherten und eine Messerspitze voll oder mehr gestoßene Paprika nehmen). Nachdem die Zwiebel gelb geworden ist, gibt man 1 Kilo zu daumendicken Würfeln geschnittenes Fleisch, wozu vorzügliches saftiges von Hals, Ausstoß, Rippen u. dgl. gehört, dann in ein Fleckchen gebundenen Kümmel und etwas zerdrückten Knoblauch dazu. Man dünstet es zugedeckt, anfangs auf stärkerer, dann mäßiger Hitze ohne Aufrühren und gibt, sobald es bräunlich wird, soviel Wasser dazu, dass es damit fast bedeckt ist. Nach 2 bis 3 Stunden Dünsten auf mäßiger Hitze richtet man es an, ehe der Saft eingeht, da man nichts mehr nachgießen soll[1]). Man kocht einige roh geschälte, in 4 Theile geschnittene Erdäpfel $1/2$ Stunde mit oder gibt Tarhonya oder Wasserspatzen in die Brühe.

Nebst der genannten Würze werden als Verfeinerung auch Ingwer, Majoran, 1 Lorbeer- und 1 junges Salbeiblatt, etwas Gundelrebe und 2 Deciliter rothen Weines (jedoch nicht süßen) $1/2$ Stunde mitgekocht.

---

[1]) Gulasch auf deutsche Art wird nach dem Abdünsten gestaubt und mit Wasser, etwas Essig, Thymian und Lorbeerlaub aufgekocht.

Gulasch mit Kraut. Zu angelaufener Zwiebel gibt man Rindfleisch vom Deckel und Schweinfleisch und wenn es Farbe hat, Paprika und rohes Sauerkraut und dünstet es fertig. Dann sprudelt man sauren Rahm mit etwas Mehl ab, mischt ihn dazu und läśst ihn verkochen.

Pörkelt wird von Lendenbraten oder Kammfleisch oder auch mit Schwein- und Kalbfleisch gemischt, wie das Gulasch abgedünstet und ehe der eigene Saft ganz eingeht, löffelweise Wasser dazu gegeben und so angerichtet oder mit 2 Deciliter saurem Rahm oder mit gedünsteten passierten Paradiesäpfeln und 1 Deciliter Rothwein noch 1/2 Stunde gedünstet.

## Rostbraten.

Schnell gebraten mit Zwiebel. Mürbe abgelegene Rostbraten, wie Seite 16 hergerichtet, geklopft und gesalzen, gibt man in heißes Schmalz in eine Pfanne und bratet sie auf jäher Hitze ab (damit sie inwendig saftig bleiben), gibt dann ziemlich viel geringelte Zwiebel in das Fett, streut sie beim Anrichten darauf und kocht das Fett mit etwas Suppe auf.

Oder: Man schneidet Speck, Zwiebel und Petersilie fein zusammen, streicht es auf die geklopften, gesalzenen, mürben Rostbraten, legt sie aufeinander und bratet sie erst, ehe man zu Tische geht, rasch ab.

Mit Knoblauch. Gebratene Rostbraten bestreut man beim Anrichten mit fein gehacktem Knoblauch oder gibt Knoblauchbutter darauf.

Gedünstete Rostbraten. Weniger mürbes Fleisch läśst man gut geklopft nebst den Beinen in heißem Fette mit angelaufener Zwiebel auf beiden Seiten braun werden, gibt heißes Wasser dazu, dass sie beinahe bedeckt sind und dünstet sie zugedeckt mürbe. Der Saft wird geseiht, entfettet auf die Rostbraten gegeben, die man mit Erdäpfelpüree und kleinen Gurken oder mit Nocken von saurem Rahm garniert.

Mit Rahm. Gebratene oder gedünstete Rostbratenschnitze kocht man mit 2 Deciliter saurem Rahm auf oder legt die gebratenen Schnitzel heraus, staubt 1 Löffel Mehl in das Fett, läśst es braun werden und kocht es mit etwas Suppe und saurem Rahm auf.

Mit Milch gedünstet. Geklopfte und etwas gesalzene Rostbraten dünstet man, mit Milch bedeckt, in zugedeckter Casserolle. Nach Eingehen der Milch legt man sie heraus, gibt Zwiebel, Petersilie und Sardellen in das ausgeflossene Fett, dann das Fleisch und 2 Deciliter sauren Rahm, welchen man mit 1 Löffel Mehl abgesprudelt hat. Nachdem der Rahm bräunlich geworden ist, kocht man es mit etwas Suppe auf und richtet es sogleich an.

Mit Sardellen. Man dünstet Rostbraten wie obige, gibt etwas Knoblauch zerdrückt nebst Petersilie und Sardellen in das Fett, kocht es mit etwas Suppe oder auch saurem Rahm auf und garniert die Rostbraten mit Macaroni, Polenta oder dgl.

Maschin-Rostbraten. Man läßt würfelig geschnittenen Speck und fein geschnittene Zwiebel in einer Pfanne gelb werden, bratet einen Rostbraten damit ab und gibt indessen 2 Löffel Wasser und ein paar Erdäpfel, roh geschält, zu Scheiben geschnitten, in die Blechcasserolle (Maschine), legt den Rostbraten darauf, kocht das Fett mit ein paar Löffel Rahm und Suppe auf, gibt es darüber, bestreut es mit Petersilie und Limonenschalen und gibt den festschließenden Deckel darauf. Beim Gebrauche stellt man die Casserolle 1/2 Stunde auf den Herd, bis die Erdäpfel weich sind und serviert es zugedeckt auf einen Teller gestellt.

Schwedische Rostbraten. Man schneidet Zwiebel, Petersilie, Limonenschalen und Sardellen fein zusammen, mischt Thymian und Lorbeerlaub, fein gestoßen, dazu und gibt es in heiß gemachtes Beinmark, dann die in Mehl gedrehten Rostbraten dazu. Man bratet sie zugedeckt, legt sie heraus und kocht das Bleibende mit Rahm und Suppe auf.

Rostbraten in brauner Sauce. Man gibt beim Dünsten der Rostbraten auch Wurzeln, Thymian, 1 Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner dazu. Wenn sie weich und braun werden, legt man sie heraus, staubt die Wurzeln mit ein paar Löffel Mehl und wenn dieses braun ist, vergießt man es mit Suppe und Essig, läßt die Sauce verkochen, passiert sie und gibt gesottene kleine Erdäpfel hinein oder abgeschmalzene Nudeln dazu.

Heißabgesottene Rostbraten. Gut geklopfte Rostbraten dünstet man mit Suppe, Essig, nudelig geschnittenen Wurzeln und etwas ganzem Pfeffer. Dann streut man Brösel mit Petersilie und etwas Knoblauch darüber und übergießt diese mit heißer Butter.

## Rindsschnitze.

Auf englische Art (Rumpsteaks). Gut abgelegenes Rindfleisch vom Rückenstück (Beiried) wird geklopft und nach Ablösen des Fettes in dreifingerdicke Scheiben geschnitten, die man salzt und stark mit Pfeffer und Ingwer bestreut. Man legt sie zwischen Speckschnitten und bratet sie in einer Casserolle. Man gibt sie mit dem Speck in die Schüssel und Mixed-pickles (gemischte saure Gemüse) herum.

Mit Öl gebraten. Man bestreut die fingerdick herabgeschnittenen, rund geformten Schnitze mit Salz und viel Pfeffer, läßt sie ein paar

Stunden liegen, worauf man sie in sehr heißes, feines Tafelöl in eine Pfanne gibt und rasch an beiden Seiten braun bratet. Man gibt das heiße Öl darüber und in Essig eingelegte kleine Schwämme oder Senf dazu.

Mit Sardellenbutter. Man bratet die zweifingerdick geschnittenen Stücke mit Butter und gibt beim Anrichten Limonensaft und Sardellenbutter darauf.

Mit Schalotten. Auf mit Butter gebratene Rumpsteaks streut man fein geschnittene Schalotten und garniert sie mit kleinen Kartoffeln und geschabtem Kren.

Gedämpfte Rumpsteaks. Zu den wie die vorigen mit Butter gebratenen dicken Schnitzen gibt man Suppe, dass sie fast bedeckt sind, sowie 1 Kaffeelöffel englischen Senf und Cayennepfeffer nebst weißem Pfeffer und Salz und dünstet sie auf mäßiger Hitze. Darauf läßt man 1 Löffel Mehl mit Butter braun werden, rührt den Saft dazu und kocht diese kurze Sauce mit gedünsteten Schalotten, würfelig geschnittenem Wurzelwerk, kleinen Champignons, Sardellenbutter, Saft einer Limone und etwas starkem Rothwein auf, und richtet sie über die Schnitze an.

Das Zwischenrippenfleisch (Entre côte) auf französische Art zu bereiten, mariniert man die fingerdicken Fleischscheiben wie Seite 23, schwert sie etwas ein und bratet sie nach 24 Stunden mit Salz und Pfeffer bestreut, zugedeckt, ungefähr 3/4 Stunden lang, wobei man den Saft der Marinade nach und nach darauf gibt. Beim Anrichten bestreicht man sie mit Glace und bestreut sie mit in Öl gebackenen Zwiebelringen (Seite 133) oder garniert sie mit Zwiebelpüree und gedünsteten Rüben.

Mit Sauce. Zu den mit Butter gebratenen entre côtes gibt man eine Paradiesäpfel-, Kräuter- oder Champignon-Sauce oder spanische Sauce mit Sardellenbutter und dünstet sie damit auf.

## Beefsteaks.

Von abgelegenen Lendenbraten schneidet man daumendicke Scheiben schräg ab, nachdem man das Fleischstück in Leinwand gedreht, geklopft, dann Fett und Häutchen abgelöst hat, und läßt sie bis zum Gebrauche aufeinander liegen. Man bestreut sie dann mit Salz und Pfeffer, legt sie in heiße Butter, in eine emaillierte flache Pfanne und bratet sie über lebhaftem Holzfeuer nur wenige Minuten, wobei man sie etwas bewegt, damit sich das Fleisch nicht anlegt und überall Fett hat. Man dreht sie mit einem Messer oder Schäuferl um, gibt noch Butter dazu und bratet sie wieder ein paar Minuten. Beim Anrichten gibt man auf jedes Beefsteak 1 Esslöffel voll Suppe, mit welcher man etwas Fleischextract auf-

gelöst hat. So kurz gebraten, dass sie inwendig noch röthlich sind, auf englische Art sind sie saftig und sehr leicht verdaulich und nahrhaft.

Um sie etwas stärker zu braten, damit sie nicht mehr blutig sind, bestreut man sie nach dem Salzen und Pfeffern mit Mehl, wodurch sich eine Kruste bildet und ihr Saft nicht ausfließt und bratet sie mit Schweinschmalz wie obige. Nachdem man sie herausgelegt hat, gießt man das Fett aus der Pfanne, gibt 2 Esslöffel Suppe und ein Stückchen Butter für jedes Beefsteak in diese, rührt damit das Angelegte los und gießt den Saft darüber, sobald die Butter geschmolzen ist. Man garniert sie vorzüglich mit abgeschmalzenen oder gerösteten Kartoffeln und serviert Senf dazu.

Beefsteaks mit Hindernissen nennt man sie, wenn man sie mit vielerlei Garnierungen umgibt, als: Häufchen von geschabtem Kren, kleinen Erdäpfeln, abgeschmalzenen Erbsen, Bohnenschoten, Sprossen, Schalotten oder in Essig eingelegten Gurken und anderen Gemüsen.

Mit Spiegel-Ei. Beim Anrichten gibt man auf jedes Beefsteak ein Ei (siehe Spiegel-Eier Seite 42), streut Salz und Petersilie darauf und serviert sie, sobald das Eiweiß durch die Hitze des Fleisches gestockt ist und gibt den Saft dazu.

Mit Kräuterbutter. Man bratet mit Salz und Pfeffer bestreute und mit feinem Tafelöl begossene Beefsteaks nach ein paar Stunden ab und gibt dann ein Stück Kräuterbutter und aufgelöste Glace dazu.

Auf englische Art werden die Beefsteaks nach dem Bestreuen mit Salz und Pfeffer auf einem mit Nierenfett bestrichenen Roste über heller Glut gebraten, dabei mit Butter oder Öl betropft, noch blutig mit Senf, Mixed-pickles oder auch Champignons-Ketchup serviert.

Deutsche oder faschierte Beefsteaks nennt man ebenso gebratene Schnitzchen, für welche man weniger mürbes Fleisch, um es zart zu machen, aus den Fasern schabt oder von Haut und Sehnen befreit, durch eine Fleischhackmaschine treibt. Zu 1/2 Kilo Fleisch mischt man ungefähr 7 Deka kleinwürfelig geschnittenes Fett oder auch, um es saftig zu machen, etwas altgebackenes Weißbrot, in Wasser erweicht und passiert nebst Pfeffer und Salz, formt es zu Beefsteaks und bratet sie wie die vorigen.

Für rohe Beefsteaks[1]) wird mürbes Rindfleisch aus den Fasern geschabt, mit Salz, Pfeffer und etwas Essig und Öl gemischt, zu sehr kleinen runden Schnitzchen geformt, mit feingeschnittener Zwiebel bestreut und mit Senf, Kapern, gehackten Eiern u. dgl. garniert.

[1]) Diese als besonders leicht verdauliche, in manchem Falle sehr nützliche Nahrung verursacht bekanntlich oft die Entstehung des Bandwurmes.

## Schnitzchen von Lungenbraten.

Schnitzchen mit Rahm. Wie Beefsteaks geklopfte, gesalzene Schnitzchen bratet man mit Fett und fein geschnittener Zwiebel ab, gibt Petersilie, Limonenschalen und etwas Suppe dazu und dünstet sie mit saurem Rahme auf.

Mit Sardellenbutter. Man dreht geklopfte Schnitzchen in lauer Sardellenbutter um und läßt sie einige Stunden liegen. Jäh abgebraten nimmt man sie aus dem Fette, gibt in dieses fein geschnittene Schalotten und Petersilie, nachdem sie angelaufen, etwas Suppe und läßt damit die Schnitzchen nur ein wenig aufkochen. Angerichtet kann man sie mit Erdäpfel-Püree und Streifchen von Pökelzunge oder mit Macaroni und Bratwürstchen garnieren oder nur mit Limonensaft betropfen.

Mariniert. Die geklopften Schnitze bestreut man mit Salz, Pfeffer, Neugewürz und schneidet Speck, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Petersilie und Limonenschalen fein zusammen, bestreicht sie damit auf beiden Seiten und läßt sie 24 Stunden liegen. Jäh abgebraten garniert man sie mit Erdäpfeln, Schalotten und kleinen Schwämmen.

Mit Paprika und Rahm. Geklopfte, gesalzene, in Mehl gedrehte Schnitzchen bratet man mit Schmalz, vieler Zwiebel und gestoßener Paprika jäh ab, gibt Suppe dazu und dünstet sie mürbe, worauf man noch sauren Rahm damit verkocht.

Felbraten. Geklopfte und gesalzene Schnitze von Lungenbraten läßt man ein paar Stunden liegen, bestreicht sie mit vieler fein geschnittener Zwiebel, Petersilie und Sardellen, legt sie in einer Casserolle nebeneinander, schüttet bei 1 Kilogramm Fleisch 4 Deciliter sauren Rahm darüber und dünstet sie zugedeckt 1 Stunde, ohne sie umzukehren.

## Jägerfleisch.

Sehr dünn geklopfte Schnitze von saftigem Rindfleische oder Rostbraten bestreut man mit Salz und Pfeffer, dreht sie in Mehl und bratet sie kurz vor dem Anrichten jäh ab. Man gibt geringelte Zwiebel in das Fett und nachdem diese gelb geworden, ein paar Esslöffel voll Essig und ebenso viel Suppe und läßt es kurz aufkochen.

Oder: Man legt ein mit Salz und Pfeffer eingeriebenes Fleischstück in eine Casserolle, gibt Zwiebelstücke und Wasser dazu, dass es halb bedeckt ist und deckt es mit Papier, welches stark mit Butter bestrichen ist und einem Dekel zu. Man läßt es bei mäßiger Hitze 2 Stunden

im Ofen oder über Glut stehen und macht es in dieser Zeit nur einmal auf, um das Fleisch umzudrehen. Man gibt dann Erdäpfel und Senf dazu.

## Schwäbisches Fleisch.

Fingerdicke Schnitze von Lungenbraten oder saftigem Rindfleische klopft, spickt und salzt man und dünstet sie mit Speck, Zwiebel, etwas Limonenschalen, ganzem Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Lorbeerlaub und etwas Suppe. Den Saft seiht man, kocht etwas sauren Rahm damit auf und garniert das Fleisch mit Wasserspatzen.

## Zraze (Schnitzel auf polnische Art).

Von Lungenbraten oder Schalörtel schneidet man fingerdicke Schnitzel, salzt sie und klopft sie um die Hälfte dünner und überbratet sie mit Butter, Zwiebel, Schalotten, Knoblauch, Pfefferkörnern. Wenn ihr Saft eingegangen ist, gibt man etwas Suppe dazu, seiht diesen Saft dann über die Schnitzel und garniert sie mit kleinen gebratenen Erdäpfeln.

## Ochsenschlepp.

Mit Saft und garniert. Den gliedweise geschnittenen eingesalzenen Ochsenschweif übergießt man mit heißer Beize Nr. I nebst weißem Wein, läßt ihn zugedeckt über Nacht im lauen Rohre stehen und dünstet ihn dann 2 bis 3 Stunden. Man gießt dann die Beize herab, läßt das Fleisch mit Fett und Wurzeln braun werden, mit dem Safte aufkochen, gibt ihn geseiht zum Fleische und garniert es mit Linsen und kleinen Zwiebeln oder Bohnen-Püree und Essiggurken.

Braun gedünstet. Mit dem abgeschöpften Fette des wie oben weich gekochten Ochsenschleppes bräunt man 1 Löffel Zucker, gibt Mehl und Brösel von schwarzem Brote dazu und vergießt es mit der Brühe zu einer braunen Sauce, die man, gut verkocht, passiert zum Fleische gibt.

In Blutsauce. Dazu bereitet man ihn dem vorigen gleich und gibt vor dem Anrichten mit Essig aufgefangenes Hühnerblut dazu.

## Lungenbraten mit Bröseln.

Ein mürbe geklopftes Stück Lungenbraten aus der Mitte schneidet man mitten durch, jedoch nicht ganz auseinander, wodurch er zu einem viereckigen Flecken wird, und spickt diesen auf der geschnittenen Seite, dann bestreicht man ihn auf beiden Seiten mit Ei, streut Brösel darüber, legt ihn auf Zwiebelscheiben in eine Bratpfanne und begießt ihn beim Braten mit Schweinschmalz oder Sardellenbutter.

## Eingebröselte Schnitzchen.

Mit Limonensaft. Die geklopften und eingesalzenen Schnitzchen dreht man in Brösel, bratet sie auf jäher Hitze mit Butter ab und gibt beim Anrichten Limonensaft dazu.

Mit Sardellen. Man bestreicht die Schnitzchen nach dem Salzen mit fein geschnittener Petersilie und Schalotten und läßt sie eine Weile liegen, taucht sie dann in warme Sardellenbutter, dreht sie in Brösel, bratet sie jäh ab und gibt halbierte Limonen dazu.

Mit Rahm. Auf obige Art bereitete Schnitzchen kocht man mit saurem Rahme auf und garniert sie mit Hirnschnitten (Seite 153).

Mit Knoblauch. Man gibt Knoblauch, Zwiebel und Petersilie fein geschnitten in zerlassene Butter, taucht die Schnitzchen ein und bestreut sie mit Bröseln. Wenn sie gebraten sind, dünstet man sie mit etwas Suppe auf, damit eine kurze Sauce wird, und garniert sie mit Nockerln.

## Gebackene Rostbraten.

Das Fleisch von recht mürben, abgelegenen Rostbraten, von Beinen, Haut und Fett befreit, klopft man zu dünnen Schnitzchen auseinander, läßt sie gesalzen ein paar Stunden liegen, dreht sie in Mehl, Wasser und Brösel und bäckt sie langsam in Schweinschmalz.

## Gefüllte Schnitze.

Auf gesalzene Schnitze streicht man fingerdick eine Fasch von den Abfällen des Fleisches, wie Nr. I (Seite 30), legt ein zweites Schnitzchen darauf und bratet sie auf Speck und Zwiebel gelegt ab, gibt etwas Suppe dazu und läßt den Saft kurz einkochen. Man kann auch Kalbs-Fasch oder Eingerührtes mit Sardellen zwischen die Schnitzchen streichen und sie oben spicken.

## Fleisch-Roulade.

Mit Reis. Geklopfte Schnitzchen von Rindfleisch oder Rostbraten bestreicht man mit angelaufener Zwiebel, gibt 1 Löffel voll rohen Reis auf jedes, rollt sie locker zusammen, bindet sie und bratet sie zugedeckt ab. Dann gibt man Wasser und Suppe darauf, damit der Reis anschwellen kann, und läßt den Saft kurz eindünsten.

Mit Faschfülle. Auf geklopfte Schnitze von Rindfleisch streicht man Schweins- oder Kalbsfasch (Seite 31), rollt sie zusammen, umwindet sie mit Faden, dreht sie in Mehl, bratet sie ab und gibt sie nach der Länge auseinander geschnitten auf Gemüse oder kocht sie mit etwas Suppe

und Wein oder saurem Rahme auf. Zur Fülle kann man Abfälle von rohem Rindfleische schneiden, mit Beinmark, geweichter Semmel und einem Dotter stoßen und die abgedünsteten feinen Kräuter dazu geben.

**Mit Speck.** Man bestreicht die Fleischschnitzchen mit fein geschnittenen Schalotten, Petersilie, Sardellen, streut Pfeffer darauf und legt auf jedes ein fingerdickes Stückchen Speck und rollt und bindet sie. Auf Speck, Zwiebel und gelbe Rüben gelegt, bratet man sie, staubt die Wurzeln, vergießt sie mit Suppe und gibt Limonensaft und Schalen dazu. Mit der passierten Sauce läßt man sie noch mürber dünsten und schneidet sie der Länge nach auseinander. Oder man streicht gehackten Speck mit Petersilie und Knoblauch gemischt auf, bratet sie mit Speck und Zwiebel, staubt sie etwas und kocht sie mit Suppe und Rahm auf.

**Mit Bröseln und Paprika.** Man läßt in gehacktem Specke fein geschnittene Zwiebel gelb anlaufen, gibt Paprika und Brösel von Brot dazu und streicht dies dünn auf geklopfte gesalzene Schnitzchen. Gerollt und gebunden, legt man sie in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle und gibt fein geschnittene Zwiebel, ganzen Pfeffer und Neugewürz nebst etwas Suppe dazu und dünstet sie zugedeckt mürbe.

**Mit Käse und Rahm.** Von geklopften Rostbraten schneidet man schöne Schnitzchen heraus und salzt sie ein. Die Abfälle hackt man fein zusammen, dann auch Sardellen oder Schinken, in Milch geweichte Semmel, etwas Speck und mischt noch angelaufene Zwiebel und Petersilie, sauren Rahm, Salz, Pfeffer, geriebenen Parmesankäse und etwas Ei dazu. Man streicht diese Fülle auf die Schnitzchen, rollt und bindet sie zusammen und dünstet sie mit Speckschnitten, viel Zwiebel, Gewürz und etwas Essig oder Wein und Suppe Wenn das Fleisch mürbe ist, legt man es heraus, staubt ein wenig Mehl in das Fett, vergießt es mit Suppe und mischt zur passierten Sauce sauren Rahm und Parmesankäse.

**Eszterházy-Rostbraten.** Geklopfte Rostbraten-Schnitzchen bestreicht man mit feingeschnittenem Specke, Sardellen, Limonenschalen und Kapern, rollt sie zusammen und umwindet sie mit Bindfaden. Zu 4 Rostbraten schneidet man 1/2 gelbe Rübe, 1/2 Petersilienwurzel und ein Stückchen Sellerie und 1 Sardelle fein nudelig, gibt diese Wurzeln zu in Schmalz gelb angelaufener, fein geschnittener Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und die Rostbraten darauf und dünstet sie schön braun, wobei man öfters etwas Suppe dazu gibt. Man nimmt dann Fleisch und Lorbeerblatt heraus, staubt nur wenig Mehl auf die Wurzeln, läßt es anlaufen und kocht es mit Suppe, saurem Rahm, einigen Kapern und den Rostbraten auf.

## Gerollter Lungenbraten.

Ein Stück Lungenbraten wird abgehäutet, recht dünn auseinandergeklopft und gesalzen. Man bestreicht das Fleisch mit einer Mischung von gehacktem Speck, Bröseln, 3 zerdrückten Sardellen, Majoran und Ingwer, rollt es zusammen und umwindet es mit Bindfaden. Man dünstet diese Wurst mit Beize, löst dann den Spagat ab und bratet sie mit Fett und Rahm begossen fertig.

## Husarenbraten.

Von einem Stücke Lungenbraten aus der Mitte hackt man die Knochen ein, klopft das Fleisch dünn auseinander, salzt es, legt Schnittchen von Schinken und Paprikaspeck abwechselnd darauf, rollt es gegen die Beine zusammen und umwindet es mit Faden. Man bratet es mit fein geschnittenem Speck und Zwiebel und begießt es mit Suppe. Dann läßt man Brösel von Roggenbrot und Paprika im Fett anlaufen, kocht es mit gutem sauren Rahm und etwas Suppe auf und gibt die Sauce über den mit den Knochen zerlegten Braten.

Oder: Es wird ein von den Rippen abgelöstes Fleischstück geklopft, gesalzen, mit Speckschnitten überbunden und am Spieß oder in einer Pfanne bei fleißigem Begießen gebraten. Ehe es gar ist, macht man über quer schief hinein Einschnitte, in welche man obige Mischung streicht. Fertig gebraten, gibt man den Bratensaft darüber und Sauerkraut oder Kürbis auf ungarische Art (Seite 128—130) oder Krautstrudel dazu.

## Faschwurst.

Man macht eine Fasch von 1 Kilo mürben Rindfleisches wie Seite 30, formiert eine Wurst, die man in mit Butter bestrichenes Papier gedreht mit Butter betropft bratet und mit gedünstetem Gemüse garniert. Oder man dreht sie in Mehl und begießt sie beim Braten mit Fett und saurem Rahm und garniert sie mit Erdäpfel-Püree, welches man mit Schinken bestreut.

## Falscher Reh- oder Hasenrücken.

Zu Fasch von 1 Kilo Rindfleisch nimmt man etwas Schweinfleisch, 7 Deka Speck, 3 Deka Semmel in Suppe geweicht, Schalotten, Salz, Pfeffer (eine Trüffel in Wein gesotten, fein geschnitten und gestoßen), sauren Rahm und 1 Ei oder 3 Dotter. Man formiert davon eine Wurst, die man spickt und in mit Butter bestrichenes Papier dreht oder in eine Reh- oder Hasenrückenform drückt und bratet. Man schneidet das Fleisch,

wie man Reh- oder Hasenrücken tranchiert, gibt auf der Schüssel Wildbretsauce (Seite 108) darüber und bestreut es mit fein geschnittenen Limonenschalen.

## Schnitze von gehacktem Fleische.

Von rohem Fleische schneidet man alles Zähe weg, hackt es fein, salzt und würzt es beliebig und mischt Speck und erweicht passierte Semmel dazu. Man formiert davon Schnitzchen, dreht sie in Mehl oder Brösel, bratet sie jäh ab und kocht sie mit etwas Suppe auf.

## Fasch-Schnitzchen.

Von Rindsfasch (Seite 30) macht man dicke runde Schnitzchen, kerbt sie mit einem Messerrücken gitterartig ein, legt sie in heiße Butter, gibt Petersilie, Schalotten, Bertram (Estragon), Limonensaft oder Wein und, wenn sie auf beiden Seiten Farbe haben, etwas Suppe dazu und seiht den Saft beim Anrichten darüber.

Eingebröselt. Rindsfasch Nr. IV (Seite 31) formiert man zu Schnitzchen, dreht sie in Bröseln und bratet sie mit Schmalz oder Butter ab.

Mit Sardellen und Limonensaft. Man bröselt sie ein, bratet sie ab und gibt Sardellenbutter und Limonensaft darauf.

Gespickt mit Rahm. Rindsfasch Nr. III formiert man zu kleinen Schnitzchen, die man spickt, bratet und mit saurem Rahme aufkocht.

Mit Sardellen und Rahm. Zum fein gehackten Fleische gibt man Salz, Pfeffer, Zwiebel, etwas geweichte Semmel, bratet die Schnitzchen auf einer Seite jäh ab, streicht Zwiebel, Sardellen, Petersilie vor dem Umdrehen auf die obere Seite, bratet auch diese ab und kocht sauren Rahm damit auf.

## Pilaw mit Fleisch.

Gutes Rindfleisch wird großwürfelig geschnitten, gesalzen und mit Zwiebel und Schmalz abgebraten, wobei man öfters etwas Wasser dazu gibt, dann Reis und Wasser, um diesen zu dünsten, worauf man es bergartig anrichtet.

## Reis-Schnitzchen.

Man hackt 1 Kilo Rindfleisch mit 7 Deka Speck recht fein, gibt Zwiebel, Salz, Pfeffer, etwas Neugewürz und Limonenschalen und 10 Deka ungewaschenen Reis dazu und formiert davon kleine Schnitzchen. Man legt sie in eine mit Fett ausgestrichene Casserolle, schüttet 1 Deciliter Wein darauf und, wenn dieser eingegangen ist, wieder 1 Deciliter Wein, dann öfters etwas Suppe, schöpft den Saft fleißig darüber und kocht zuletzt sauren Rahm damit auf.

## Verwendung von Fleischresten.

Mit Rahm und Sardellen. Stücke von gekochtem oder gebratenem Fleische dünstet man mit Fett, Petersilie, Schnittlauch, Sardellen und saurem Rahm auf, gibt in der Schüssel blätterig geschnittene Erdäpfel, Rahm und Sardellenbutter darüber und bäckt es 1/2 Stunde.

Als Löffelfleisch schneidet man die Fleischreste und Sardellen nudelig, gibt erstere in heiße Butter und kocht sie mit den Sardellen und Rahm auf. Dann legt man eine mit Butter ausgestrichene Casserolle mit warmen Erdäpfelscheiben aus, gibt das Fleisch schichtenweise mit solchen unterlegt hinein und zuletzt Rahm und Butter über die Erdäpfel. Gebacken stürzt man es und gibt den Rest der Sauce in einer Schale dazu.

In Reiskruste. Man streicht gedünsteten Reis auf eine Schüssel, gibt Parmesankäse und Rostbratenreste mit Saft, wieder Reis, Käse und Butterstückchen darauf und bäckt es 1/4 Stunde. Dann serviert man Paradiessauce, mit dem Bratensafte bereitet (siehe Seite 115), oder braune Sauce in einer Schale dazu.

Fleisch mit Wurzelreis. In heiße Butter staubt man ein wenig Mehl, gibt gekocht und würfelig geschnitten gelbe Rüben, Pastinak, Sellerie, Erdäpfel, Schinken, rohen Reis und soviel Suppe dazu, dass der Reis anschwellen kann. Dann läßt man damit Stücke von gebratenem Fleische mit dessen Safte darin heiß werden und garniert dann das Fleisch mit dem Wurzelreis.

Als Ragout. In brauner Sauce vom Fleische mit etwas Rahm gibt man kleine eingelegte Schwämme, Perlzwiebeln und Pfeffergurken und aufgekocht, das Fleisch.

Als Fleischkrapfeln. Fein geschnittene Fleischreste gibt man zu angelaufener Zwiebel und Petersilie, mischt geweichte Semmel, Salz, Pfeffer und Ei dazu, formiert auf Bröseln kleine Laibchen und bratet sie mit Schmalz ab.

## Fleisch im Schlafrocke.

In eine Schüssel gibt man gedünstetes Fleisch mit kurzer Sauce, streut Parmesankäse auf die Fleischstücke und macht von 2 Deciliter sauren Rahm, 2 ganzen Eiern, 2 Dottern und 1/2 Deciliter Mehl auf dem Feuer gesprudelt eine Art Crême, die man darüber häuft. Man stellt die Schüssel eine Weile zum Backen in das Rohr, dann streut man Käse und Brösel darauf und schmalzt sie mit Butter ab.

Oder: 15 Deka Beinmark, zu Stücken geschnitten, wässert man durch 24 Stunden öfters ab, den andern Morgen klopft und salzt man ½ Kilo Rostbraten-Fleisch und macht von dem zerdrückten Beinmarke, 3 Deciliter Mehl, Salz, Pfeffer und dem nöthigen Wasser einen Teig, den man in 2 Flecken austreibt, so groß als der Boden einer Schüssel ist, gibt in diese etwas Wasser, dann eine Platte Teig, darauf das Fleisch, welches man mit der anderen Platte zudeckt und stellt dann die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und bäckt es nicht zu heiß ungefähr 1 Stunde.

# Pferdefleisch.

Man legt ein Stück Fleisch einige Stunden in kaltes Wasser, welches man öfters wechselt, dann klopft man es tüchtig und salzt es.

Zu Suppen. Man schneidet wie oben vorgerichtetes Fleisch zu Würfeln, bratet es mit Fett und Zwiebel und kocht es dann mit Rumforder oder spanischer oder russischer Suppe, oder kocht es mit Wasser und gießt damit braune gesäuerte Erdäpfel auf.

Als Gulasch und Pörkelt. Fleisch von den vorderen Theilen oder Lungenbraten bereitet man mit viel Zwiebel, Paprika und Kümmel ganz wie jenes von Rindfleisch (Seite 175).

Gedämpft. Ein Stück vom Rücken oder Schlegel spickt man mit Knoblauch und gehacktem Specke, reibt es mit gestoßenem Pfeffer, Ingwer und Majoran ein, gibt Zwiebelscheiben dazu und läßt es gut verdeckt ein paar Tage liegen, worauf man es mit Fett und Wurzeln dämpft, den Saft seiht und Kraut oder Rüben mit Bohnen gemischt oder eingebrannte Erdäpfel oder Gurken dazu gibt.

Mit brauner Sauce. Ein Stück Fleisch übergießt man mit siedender Beize, bereitet es wie Schöpsenschlegel mit brauner Sauce und gibt Erdäpfel in diese oder abgeschmalzene Nudeln dazu.

Als Schnitzchen bereitet man Rückenfleisch wie Rostbraten mit Zwiebel, oder braun gedünstet, oder wie Jägerfleisch oder Zraze, oder wie von gehacktem Fleische (Seite 185).

Gepökelt und geräuchert wird es wie das Rindfleisch zu Sauerkraut, Knödeln oder Erbsen u. s. w. gegeben.

---

# Braten.

## Kalbsbraten.

Vom einfachen Braten ist bereits Seite 19 das Nöthige gesagt. Einen Schlegel salzt man ein paar Stunden vor dem Braten ein oder streut das Salz nach dem Übergießen mit heißem Fett darauf und bratet ihn zwei Stunden, einen großen auch länger, bei mäßiger Hitze und fleißigem Begießen. Wenn man die Knochen auslöst, ist er um eine halbe Stunde früher ausgebraten, doch weniger saftig. Für kleinen Bedarf gibt das Schlussstück, ein Nierenbraten oder Rücken, sowie ein Schnitz vom Schlegel herab oder eine ausgelöste Nuss einen schmackhaften Braten. Man gibt das Fleisch dann meistens geschnitten und wieder wie ganz zusammengeschoben auf die Schüssel und Salat dazu.

Wenn man nach dem Begießen mit heißer Butter etwas Wasser in die Bratpfanne gießt, kann man einige Stückchen Goldrüben, geröstete Brotrinden, halbierte Schalotten und getrocknete Pilze dazu geben, um dem Safte einen kräftigen Geschmack zu verschaffen. Man gibt ihn zuletzt mit Suppe aufgekocht und geseiht darüber.

Milchbraten. Ein eingesalzenes Nierenstück übergießt man nur mit siedendem Obers, anstatt Fett, bis es schön braun gebraten ist; dann gibt man Suppe mit aufgelöstem Fleischextract als Bratensaft, beim Anrichten dazu

Gefüllte Kalbsbrust. Gewöhnlich wird Semmelfülle (Seite 20) wie Seite 12 eingefüllt, die Brust ungefähr 1 Stunde gebraten und mit Salat serviert. Gibt man Ragoutfülle hinein, so kann man etwas Butter, mit Mehl abgedrückt, in den Bratensaft geben und vor dem Anrichten etwas Limonensaft. Bei Fasch- oder Leberfülle garniert man die Brust mit Erbsen, Karfiol oder dergleichen. Bei Krebsfülle bestreicht man sie gegen Ende des Bratens mit Krebsbutter (Seite 43).

Ausgelöster gerollter Braten. Einem Nierenbraten löst man die Beine aus, dreht ihn zu einer Wurst und näht oder bindet diese fest. Rund herum schön braun gebraten, schneidet man sie nach Entfernen des Fadens zu Scheiben.

Einen Schlegel schneidet man seitwärts gegen die Knochen durch, löst diese aus, klopft ihn dünn auseinander und salzt ihn nur wenig.

Dann hackt man 15 Deka Speck, eine große Zwiebel, 6 Sardellen und 1 Deka Kapern fein zusammen, röstet es etwas, gibt noch Kerbelkraut und Pfeffer dazu und streicht es auf das Fleisch. Zusammengerollt und gebunden, bratet man diese Wurst mit Fett und Suppe anfangs zugedeckt und gibt, wenn sie braun geworden, sauren Rahm darüber.

Von einer Brust löst man die Rippen auf der inneren Seite aus, untergreift sie zum Füllen und gibt Fasch von rohem Kalbfleische (Seite 31) hinein und bestreicht auch die Rippenseite damit. Diese belegt man dann mit langen Streifen von Speck, Schinken und Zunge und streicht Fasch darüber. Nun rollt man die Brust strudelartig zusammen, wobei die Knorpel gegen außen kommen müssen und näht sie an den Enden zusammen, dann wird sie schön braun und resch gebraten und nach Ausziehen des Fadens zu Scheiben geschnitten.

Gespickter Kalbsbraten. Man salzt und spickt einen Schlegel nach Ablösen des Häutchens oder ein Rückenstück, nachdem man die Rippen gestutzt, die Rückgratsknochen abgehauen und den Deckel weggelöst hat, bestreicht das Fleisch mit Limonensaft und Butter und schöpft den in etwas Suppe getropften Saft fleißig darüber, mischt ihn dann zu einer passierten Champignons- oder Kräuter-Sauce und serviert sie in einer Schale dazu.

Mit Rahm. Einen geklopften gesalzenen Schnitz (oder Schlegel) spickt man auf einer Seite, bratet ihn mit Butter auf dem Herde zugedeckt auf beiden Seiten schön braun, gibt dann auf die gespickte Seite sauren Rahm und stellt ihn 1/4 Stunde in das Rohr.

Marinierter gespickter Braten. Einen abgehäutelten, mit Speck hinein durchzogenen, halbierten Schlegel oder eine Nuss reibt man mit einer Mischung von gehackten Kräutern und Gewürzen, als: Petersilie, Schnittlauch, Champignons, Schalotten, Thymian, Basilicum, Lorbeerlaub, Salz, Pfeffer und Muscatnuss ein. Man betropft das Fleisch mit feinem Tafelöl und lässt es mehrere Stunden stehen, ehe man es, an einen Spieß gesteckt, in stark mit Butter bestrichenes Papier gebunden, bratet.

Vor dem Anrichten aus dem Papier gewickelt, putzt man die Kräuter ab, kocht sie in der Pfanne mit dem Safte, einem Stückchen in Mehl gedrehter Butter, etwas Suppe und Limonensaft auf und seiht diese kurze Sauce über den, indessen mit dem Fette im Rohr gebräunten Braten.

Gebeizte gespickte Keule. Einen großen Schlegel mürbe zu machen und mehrere Tage ohne Verderben aufbewahren zu können, legt man ihn in kalte Beize (Seite 22) mit Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und Neugewürz. An einem kühlen Orte, gut zugedeckt,

aufbewahrt, wendet man ihn täglich um, spült und trocknet ihn dann ab, ehe man ihn spickt, und bratet ihn mit Fett, Suppe und Rahm begossen.

Mit zerdrückten Sardellen und Beinmark, dem man auch Petersilie und Zwiebel beimischen kann, spickt man einen Schlegel, indem man mit einem schmalen spitzen Messer vorher in das Fleisch sticht und etwas davon einstreicht, salzt ihn dann und bratet ihn, wobei man ihn mit Fett, Suppe und saurem Rahm begießt.

Mit Knoblauch und Thymian mischt man Butter oder gehackten Speck, streicht dies in einen Schlegel ebenso ein und begießt ihn beim Braten mit Butter und Suppe.

Als Niederländer-Schlegel mischt man zum Spicken Salz, Pfeffer, Limonenschalen, Zwiebel, Thymian, Lorbeerlaub zu fein gehacktem Speck oder Beinmark, streicht es ein, gibt den Schlegel in heißes Fett und, wenn er auf allen Seiten angebraten ist, etwas Suppe dazu, deckt ihn zu, bis er mürbe ist, worauf man ihn zum Fertigbraten im Rohre auch mit Rahm begießt.

## Hammel- oder Schöpsenbraten.

Zum Braten richtet man einen einige Tage an einem luftigen Orte aufgehangenen Schöpsenrücken wie Rehrücken, indem man die Rippen an beiden Seiten des Fleisches abhackt, einen Schlegel jedoch recht gut klopft. Man reibt das Fleisch nach Weglösen von Haut und Fett mit Salz und Pfeffer ein und läßt es ein paar Stunden liegen. Zum einfachen Braten gießt man heiße Butter oder Schweinschmalz darüber und schöpft dann den Saft aus der Pfanne darauf, in welchem man etwas von getrockneten Paradiesäpfeln geben kann.

Mit Gurken. Wenn eine Keule halb gebraten ist, schält man 1 oder 2 frische Gurken, schneidet sie in dünne Scheiben und gibt diese in den Bratensaft und beim Anrichten als Garnierung.

Oder man legt Keule oder Rücken auf Speckschnitten, viele Zwiebelscheiben und Wurzeln nebst Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatte und 1 Zehe Knoblauch und gießt 1 Schöpflöffel Suppe dazu. Man stellt das Geschirr zugedeckt in das Rohr und schöpft den Saft oft über das Fleisch, bis es in 1 bis 3 Stunden gebraten ist. Man gießt das Fett herab, kocht die Wurzeln mit etwas Suppe aus und seiht diesen Saft über den geschnitten angerichteten Braten. Man gibt Kartoffeln, Gemüse oder gedünstete Schwämme dazu.

Gespickten Schlegel begießt man beim Braten nebst Suppe und Fett auch mit saurem Rahm.

Auf Wildbretart. Um dem Fleische eines größeren Hammels den eigenthümlichen Geruch zu benehmen, gibt man es in Beize Nr. I (Seite 22), gießt diese nach ein paar Tagen weg und erneuert sie mit Beize Nr. III. Einen gespickten Schlegel dünstet man anfangs mit Beize, worauf man ihn beim Braten mit Schweinschmalz, der geseihten Beize und zuletzt auch mit saurem Rahm abwechselnd begießt.

Mariniert mit spanischer Sauce. Ein mit Zwiebel und Limonenscheiben, etwas weißem Weine und Gewürz marinierter Schlegel wird nach einigen Tagen gesalzen und gespickt, gebraten, dabei mit Fett, Suppe und der Marinade, dann mit dem Abgetropften begossen. Den geseihten Bratensaft kocht man mit etwas spanischer Sauce (Seite 107) auf, die man in einer Schale dazu gibt. Das geschnitten aufgelegte Fleisch garniert man mit Erdäpfeln, Macaroni oder dergleichen.

Mit Knoblauch und Thymian. Man spickt einen geklopften und gesalzenen abgehäuteten Schlegel wie den Kalbsschlegel (Seite 189), legt ihn auf Zwiebelscheiben und bratet ihn mit Fett und Suppe begossen. Wenn er Farbe hat, gibt man Brotbrösel, Limonenschale, Lorbeerlaub, Muscatblüte dazu, und wenn die Brösel angelaufen sind, sauren Rahm, etwas Essig und Suppe und passiert diese Sauce beim Anrichten.

Gerollter Schöpsenrücken. Von einem abgelegenen Rücken löst man Knochen, Rippen und Fett weg, klopft das Fleisch und reibt es mit Salz, Pfeffer und Zwiebel ein, nach 24 Stunden bestreicht man es mit Schinkenfülle (Seite 21), rollt es zu einer Wurst und umwindet diese mit Bindfaden. Man begießt den Braten fleißig mit heißem Schweinschmalz und Suppe, dann mit dem Abgetropften.

## Lammsbraten.

Einfach gebraten. Ein Schlegel oder der Rücken mit beiden Schlegeln daran, wie der alte Hase (Seite 15) hergerichtet (Lammshase genannt), wird gewaschen, gut eingesalzen und bei fleißigem Begießen mit Fett und Suppe ziemlich heiß gebraten. Man serviert sauren Salat dazu oder garniert ihn mit Erbsen, Gurken oder dergleichen.

Mit Bröseln. Man bratet einen Rücken mit den Schlegeln daran mit Butter und Suppe und streut, wenn er zerlegt, wie ganz auf die Schüssel gegeben ist, mit Butter gelb geröstete Brösel darüber.

Gespickt. Der ebenso hergerichtete Rücken mit den Hinterfüßen daran wird abgehäutet, gespickt und beim Braten mit Schweinschmalz, Suppe und saurem Rahm begossen. Von einem Schlegel löst man die Beine aus, spickt ihn fein und gibt ihn zu mit Speck gelb angelaufener Zwiebel und

bratet ihn bei ziemlicher Hitze. Man begießt ihn anfangs mit Suppe, dann mit dem Safte, welchen man beim Anrichten über das Fleisch seiht und garniert ihn mit kleinen Erdäpfeln.

Mit Sardellen. Zu dem Safte eines gebratenen Schlegels gibt man fein geschnittene Petersilie, Sardellenbutter, Limonensaft und Schalen und einige Löffel sauren Rahm und kocht ihn damit 1/4 Stunde. Oder man spickt einen Rücken mit Sardellen und begießt ihn beim Braten mit Butter, Limonensaft und Rahm und garniert ihn dann mit kleinen gerösteten oder mit Petersilie abgeschmalzenen Erdäpfeln.

Gefüllte Brüsteln. In lauem Wasser untergriffene Brüsteln füllt man mit Ragout-, Leber- oder Faschfülle (Seite 20) und gibt, wenn sie gebraten sind, Karfiol oder Erbsen als Garnierung.

Mit Kräuterbutter. Ein Vordertheil wird gesalzen, mit Butter und Suppe fleißig begossen, schön braun gebraten. Auf die Schüssel gelegt, sticht man zwischen Schulter und Brust hinein und streicht Kräuterbutter in die Öffnung.

## Französische Kaninchen (Lapins).

Einfach gebraten. Man zieht dem Kaninchen wie einem Hasen (Seite 15) das Fell ab, zerlegt es und salzt Rücken und Schlegel ein und gibt sie zum Braten in heißes Fett mit angelaufener Zwiebel. Anfangs gibt man Suppe oder heißes Wasser, dann Schweinschmalz darüber, schöpft dann den Saft auf das Fleisch oder wendet es öfter um und gibt ihn geseiht zu einer Kräuter- oder Schwammsauce oder garniert es mit Sauerampfer-Püree.

Mit Speck. Der gesalzene Rücken wird gespickt, auf Speckschnitten, Zwiebel und Wurzeln gelegt und beim Braten fleißig begossen. Man gibt den Saft geseiht beim Anrichten darüber und Limonenscheiben und Kartoffeln oder ein Gemüse als Garnierung.

Mit Rahm. Zu ebenso gebratenen Rücken und Schlegeln gibt man in den geseihten Saft fein geschnittene Petersilie, Sardellen, Limonenschalen und sauren Rahm und begießt damit den Braten, bis der Rahm gelblich geworden ist. Oder man begießt das Fleisch beim Braten mit Suppe, Fett und Rahm.

## Schweinsbraten.

Man reibt ein Rückenstück oder einen Schlegel einige Stunden vor dem Gebrauche mit Salz und weißem Pfeffer oder Kümmel oder nebst diesen auch mit zerdrücktem Knoblauch ein und begießt das Fleisch mit

dem in etwas Wasser abgetropften eigenen Fette. Ein Schlegel braucht zum Braten bei gelinder Hitze ungefähr 2 Stunden.

Mit der Schwarte. Von den jungen, wenig fetten Schweinen legt man einen Rücken anfangs mit der Hautseite gegen unten und gibt siedendes Wasser in das Geschirr, damit die Haut gekocht wird, worauf man sie mit einem scharfen Messer in kleinfingerbreiter Entfernung netzartig einschneidet. Dann wird die Schwarte gegen oben gedreht und bei fleißigem Begießen mit dem Abgetropften lichtbraun und spröde gebraten. Man gibt Erdäpfel oder gedünstetes Sauerkraut, Püree von Erdäpfeln oder Erbsen oder Krautsalat oder Weintriett dazu.

Mit Zwiebel. Einen Schlegel reibt man mit Salz und 8 Gramm Pfeffer ein, belegt ihn mit Zwiebelscheiben, dreht ihn in Papier und läßt ihn 3 Tage an einem kühlen Orte liegen. Man bratet ihn, ohne die Würze abzukratzen, bei fleißigem Begießen, seiht den Bratensaft über das Fleisch und gibt Senf dazu oder serviert es kalt zu Thee.

Mit Brotkruste. Einen nach der Länge vom Beine geschnittenen halben Schlegel oder das abgelöste Kammfleisch oder das Schlußstück ohne Schwarte von einem jungen, aber fetten Schweine klopft und salzt man und bratet es mit viel Zwiebel, aber wenig Wasser 1 Stunde. Dann mischt man einen gehäuften Teller voll Bröseln von schwarzem Brote mit 3 Löffel voll Zucker und 1 Kaffeelöffel voll Pfeffer und drückt davon eine fingerdicke Kruste über das Fett, die man, während man das Braten noch 1 Stunde fortsetzt, mit dem Bratenfette begießt. Nachdem man das Fett darüber geschöpft hat, gibt man jedesmal etwas Wasser zum Safte. Die kurze Sauce wird in einer Schale dem Braten beigegeben, den man erst bei Tische schneidet, da sonst die Kruste unansehnlich wird. Als Compot gibt man in Essig eingelegte Zwetschken oder Senffrüchte.

Netz- oder Jungfernbraten. Lungenbraten oder das von den Knochen gelöste Hals- oder Rückenfleisch reibt man mit Salz, Kümmel, Petersilie und Majoran ein, dreht es in das Schweinsnetzl und gibt es eingeschwert einige Tage oder wenigstens einige Stunden an einen kühlen Ort. Beim Braten an einen Spieß gesteckt, öfters gewendet, begießt man es mit Suppe und gegen Ende auch mit saurem Rahm oder nur öfters mit etwas Essig, bis es schön braun und ausgebraten ist und gibt es sammt dem Netz auf die Schüssel.

## Milchferkel oder Spanferkel.

Ein junges Ferkel, am besten im Alter von zwei bis drei Wochen, höchstens einen Tag vor dem Gebrauche abgestochen, wie Seite 15 geputzt,

wird nach Ausstechen der Augen gut ausgewaschen und ausgetrocknet, nur inwendig mit Salz und Pfeffer oder auch mit Kümmel und Majoran ausgerieben, außen jedoch nur mit Salzwasser bestrichen.

Zum Braten im Rohre legt man das Ferkel über Querhölzer in die eiserne Bratpfanne, nachdem man die Füße mit Holzspießchen unter dem Leib befestigt hat. In die Pfanne gibt man nur wenig Wasser, damit kein Dunst ist, da die Haut glasartig spröde werden soll. Um zu verhüten, dass sie fleckig wird, muss man die herausdringende Feuchtigkeit mit reiner Leinwand abwischen und sie hin und wieder mit einer Spicknadel aufstechen. damit sie nicht Blasen bekommt. Nachdem das Ferkel anfangs trocken im Rohre gestanden, bestreicht man es mit Butter, Öl oder Speck und läßt es ohne Umwenden mit dem Rücken gegen oben liegen. Dann bestreicht man die Haut ein paarmal mit Bier und wischt sie dann wieder ab. Wenn es gebraten ist, schneidet man den Hals dicht am Kopfe unten ein, um den Dampf herauszulassen. Es braucht zum Ausbraten ungefähr 1½ Stunde. Von einem größeren Ferkel kann man die eine Seite oder ein Viertel auf das Backblech gelegt braten.

Zum Braten am Spieß wird es nach Befestigen an demselben (Seite 15) mit 2 Bogen mit Butter bestriechenen Papieres überbunden, welches man ½ Stunde vor dem Anrichten abnimmt.

Man garniert die Schüssel mit Brunnenkresse, welche man mit Salz und Essig besprengt hat, oder mit kleinen gerösteten Kartoffeln und kann Salat oder eine kalte Senf- oder Kapern-Sauce oder Sauerkraut dazu servieren.

Gefülltes Ferkel. Man reibt das vorgerichtete Ferkel mit Salz und Pfeffer aus, gibt Reisfülle (Seite 22) hinein, näht es zu und serviert Paradies-Sauce dazu.

Oder man macht Leberfülle wie Seite 20, zu der man Herz, Lunge, Magen, gekocht und fein gehackt, nebst der roh passierten Leber oder auch eine kleinwürfelig geschnittene Trüffel mischt.

## Indian oder Truthahn.

Nachdem man einen abgelegenen Indian wie gewöhnlich hergerichtet (Seite 14), Hals, Flügel und Klauen weggehackt und die starken Sehnen der Keulen ausgezogen hat, reibt man ihn außen und innen mit Salz ein und läßt ihn über Nacht liegen. Er wird mit Speckplatten überbunden oder in mit Butter bestrichenes Papier gehüllt und gebunden, langsam gebraten, was bei einem jungen Indian 1¼ Stunde, bei einem großen gemästeten bis zu 3 Stunden dauert. ½ Stunde vor dem Anrichten nimmt man die Hülle weg und begießt den Braten fleißig mit Butter oder

mit dem Abgetropften. Ältere Thiere sollen vor dem Braten überdünstet werden. Man gibt Compot oder gemischten Salat dazu oder eine Garnierung von Ragout oder feinem Gemüse.

Mit Rosinenfülle. Man füllt diese (wie Seite 20 bereitet) in den Kropf, steckt ihn zu, bratet den Indian wie oben und gibt, wenn er zerlegt angerichtet ist, eine süße Sauce in einer Schale und die aufgeschnittene Fülle als Garnierung dazu.

Mit Leberfülle. Nebst der passierten rohen Leber gibt man Herz und Magen weich gesotten und fein geschnitten zum Abtrieb von Butter und 3 Eiern, sowie angelaufene fein geschnittene Schalotten, Salz, Muscatnuss und nach Bedarf feine, mit Milch befeuchtete Brösel.

Mit Bratwurstfülle. Man bereitet sie wie Seite 21 angegeben, und füllt damit den Kropf des Indian.

Mit Kastanien. In den Kropf gibt man Kastanienfülle mit Leberfasch bereitet (Seite 21) und als Garnierung mit Zucker glasierte Kastanien (siehe Seite 132).

Mit Trüffeln oder Austern. Man gibt Trüffel- oder Austernfülle (Seite 21) in den Kropf, zerlegt den gebratenen Indian und garniert ihn mit Ragout, jeden Bestandtheil für sich als Häufchen.

Oder: Man füllt einem jungen Indian, warm gerupft und gleich hergerichtet, den Bauch mit Trüffeln (Seite 21 Nr. II), überbindet die Brust mit Speckplatten und hängt ihn 8 Tage an einen kühlen Ort, worauf man ihn wie oben bratet.

## Kapaun und Poulard.

Einfach gebraten. Das (wie Seite 12) hergerichtete Thier wird inwendig gesalzen oder mit Sardellenbutter ausgerieben dressiert und an den Spieß gesteckt. Man bratet es bei anfangs gelinder, dann stärkerer Hitze und fleißigem Begießen zuerst mit Suppe und Fett, dann mit dem Abgetropften. Die Zeit des Garwerdens ist bei einem Kapaune über 1 Stunde, bei einem Poulard weniger als $^3/_4$ Stunden.

Gespickt. Man spickt einen nicht sehr fetten Kapaun auf der Brust und den Schenkeln, nachdem man ihm das äußerste Glied von den Flügeln und den Kopf weggehackt hat und salzt ihn ein. Dann bratet man ihn wie gewöhnlich und serviert Salat oder Compot dazu.

Mit Austern gefüllt. Man untergreift einem trocken gerupften, noch warmen Kapaune die Brust, bläst sie auf und gibt dann eine Austernfülle Nr. II (Seite 21) hinein, bratet ihn und gibt beim Anrichten eine kurze Sardellen-Sauce mit Rahm (Seite 113) dazu.

Mit Muschel- oder Austernsauce. Einen hergerichteten Kapaun reibt man mit Sardellenbutter aus, salzt ihn und läßt ihn eine Weile liegen. Dann belegt man einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier mit dünnen Speckplatten, darauf mit Zwiebel und Limonenscheiben, Schalotten und Lorbeerblättern, wickelt in diesen den Kapaun ein, dreht und bindet das Papier bei Kopf und Füßen fest und bratet den Kapaun wie gewöhnlich. Kurz vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, gibt ihm schnell Farbe und serviert eine kurze dünne Muschel- oder Austern-Sauce (Seite 113) dazu.

Mit Trüffeln als falscher Fasan. Ein junger weniger fetter Kapaun wird durch einen Schnitt dicht am Kopfe getödtet, noch warm gerupft, mit Ausnahme des Kopfes, den man in Papier hüllt, dann gesengt, ausgenommen, ausgewischt und durch 3 Tage an einem kühlen Orte aufgehangen. Zum Braten wäscht und spickt man ihn, gibt Fülle von abgedünsteten Trüffeln (Seite 21) in den Bauch, näht ihn zu und bratet ihn, mit Butter und Suppe begossen.

Als Wildgeflügel. Einem trocken gerupften Kapaune füllt man, solange er noch warm ist, die Brust mit Blutfülle (Seite 20), legt ihn durch einige Tage in Beize mit rothem Weine (Seite 22), reibt ihn vor dem Braten inwendig mit gestoßenen Wacholderbeeren aus, spickt Brust und Schenkel und begießt ihn beim Braten mit Fett, Beize und Rahm und gibt Limonenschalen und Kapern in die Sauce.

## Junge Hühner.

Einfach gebraten. Die (Seite 12) geputzten Hühner werden mit Butter oder Schweinschmalz und Suppe, dann mit dem Abgetropften begossen, bei ziemlich starker Hitze ungefähr 1/2 Stunde gebraten, ja nicht zu lange, da sie trocken werden. Saftiger bleiben sie, wenn man sie in einer Casserolle zugedeckt bratet.

Gespickt. Fleischigen Hühnern spickt man Brust und Schenkel, bratet sie mit Fett und Suppe begossen und gibt Salat, feines Gemüse oder eine Kräuter-, Champignons- oder Krebs-Sauce (S. 110 bis 112) dazu.

Gefüllt. Man gibt in die aufgeblasene Brust Semmelfülle (Seite 20) oder eine Leber-, Krebs-, Reis-, Fasch- oder Ragout-Fülle, bratet sie wie obige und garniert die Schüssel mit Karfiol oder dgl.

Wie Rebhühner[1]). Man stoßt Wacholderbeeren und Tannennadeln recht fein, mischt Salz dazu und reibt die trocken gerupften

[1]) Zu dieser Bereitung eignen sich vorzüglich die kleinen Liliput-Hühner.

Hühner außen und innen damit ein. Nach zwei Tagen werden sie gespickt und gebraten, dabei mit Butter und saurem Rahm begossen.

Wie Haselhühner. Schönen jungen Hühnern spickt man Brust und Schenkel, bratet sie, mit Fett und Suppe begossen, dann sprudelt man das beim Abstechen mit Essig aufgefangene Blut mit saurem Rahm, fein geschnittenen Limonenschalen und gestoßenen Gewürznelken ab und begießt die Hühner damit fleißig, bis sie völlig schwarz sind.

Entbeinte Brathühner. Von dem am Rücken aufgeschnittenen Huhne löst man das Gerippe aus wie für Galantine Seite 14, zieht Flügel und Schenkel gegen innen, befestigt am Rücken die übereinander gelegte Haut und bratet es. Um solche auf Landpartien u. s. w. mitzunehmen, dreht man sie erkaltet in Pergamentpapier.

## Tauben.

Einfach gebraten. Nachdem die Tauben wie Hühner (Seite 13) hergerichtet sind, werden sie auf der Brust mit Speckschnitten überbunden und mit Suppe begossen, jäh gebraten.

Gefüllt. Trocken gerupften Tauben füllt man die Brust mit Semmel-, Fasch- oder Leberfülle (Seite 20), zu der man auch das beim Abstechen aufgefangene Blut geben kann, und bratet sie.

Gespickt. Fleischigen Tauben spickt man Brust und Schenkel, schneidet Kopf und Hals weg, begießt sie beim Braten mit Butter, Suppe und saurem Rahm und gibt Milzschnitten (Seite 153) als Garnierung.

Als Wildtauben. Gespickte Tauben legt man einige Tage in Beize Nr. III, überbindet sie mit Speckschnitten und bratet sie mit Fett, Beize und Rahm begossen.

## Hausenten.

Einfach gebraten. Eine gemästete junge Ente, trocken gerupft und zwei Tage abgelegen, wird nach Ablösen von Hals, Flügel und Füßen gewaschen und mit Salz und Majoran ausgerieben. Oder man gibt gebratene Kastanien- oder Erdäpfelfülle (Seite 22) in den Bauch. Beim Braten begießt man sie fleißig mit Suppe und Butter oder Schweinschmalz. Nicht ganz junge, sowie frisch abgestochene überdünstet man vor dem Braten, um sie mürbe zu machen. In das abgetropfte und weggeschöpfte Fett kann man kleine Erdäpfel geben und rösten oder kurze dicke Nudeln und damit die Ente garnieren. Oder man serviert sauren Salat oder gedünstete Birnen, Äpfelmandeln oder dgl. dazu.

Als Wildente. Man reibt eine ältere Ente inwendig mit einer zerdrückten Sardelle ein, außen mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Wa-

cholderbeeren, läſst ſie ein paar Tage liegen, gibt dann heiße Beize mit rothem Weine darüber und bratet ſie nach ein paar Tagen mit Fett, Beize und Rahm begoſſen.

## Gänſe.

Wenn eine Gans geputzt und hergerichtet iſt (Seite 13), wird ſie geſalzen, vorzüglich inwendig, und mit Majoran und Pfeffer oder mit geſtoßenem Kümmel ausgerieben. Den Bauch kann man mit geſottenen, würfelig geſchnittenen Erdäpfeln oder mit gebratenen und geſchälten Kaſtanien oder mit blanchierten Macaroni anfüllen. An den Spieß geſteckt und feſtgebunden, wird ſie recht langſam gebraten und dabei fleißig mit Suppe und Butter, dann mit dem Abgetropften begoſſen. Das zu reichliche Fett ſchöpft man aus der Pfanne, ohne es braun werden zu laſſen. Junge Gänſe brauchen zum Braten ¾ Stunden, ältere gemäſtete, die man vor dem Braten überdünſten ſoll, 2 Stunden. Man garniert ſie mit der Fülle oder ſerviert Compote oder Mandelkren (Seite 117) dazu.

## Wachteln.

Man bereitet ſie ohne Abliegen ſobald wie möglich nach dem Schießen, ſteckt ſie nach dem Herrichten und Salzen quer an Spießchen, die man auf das Bratgeſchirr legt und begießt ſie fleißig mit Suppe und dem Abgetropften. Wachteln, welche nicht fett ſind, bindet man dazu mit Speckſchnitten ein. Mit dem Abgetropften dünſtet man Reis zur Garnierung oder man gibt es mit den Wachteln auf Schnitten von Polenta oder auf dünne, mit Butter und Käſe gemiſchte Macaroni.

Mit Weinlaub und Semmelſchnitten. Junge Wachteln dreht man in Speckſchnitten und Weinlaub, umwindet ſie mit Bindfaden, ſteckt ſie an Vogelſpießchen, die man an einem ſtärkeren Spieße befeſtigt, bratet ſie mit Suppe übergoſſen und gibt jeden Vogel, nachdem man den Faden abgelöst hat, mit der Speckhülle auf eine mit Butter geröſtete Semmelſchnitte und den Saft darüber.

Gebeizt. Ältere Wachteln gibt man ein paar Tage in Beize mit weißem Weine und begießt ſie beim Braten nebſt dieſer mit Fett und Suppe.

## Krammetsvögel.

Man nimmt die Eingeweide aus, gibt Leber und Magen wieder in den Leib, wenn die Vögel geſalzen ſind, zieht die Haut von den Köpfen ab, ſticht die Augen aus und reißt den untern Theil des Schnabels weg. Dann bindet man Speckſchnitten über die Bruſt oder den ganzen Vogel, bratet ſie ¼ Stunde bei jäher Hitze, begießt ſie dabei fleißig mit Suppe,

dann mit dem Abgetropften. In die Bratpfanne gibt man einige Wacholderbeeren und seiht beim Anrichten den Saft über die Vögel. Man gibt sie auch halbiert auf gebackene Semmelschnitten.

Mit Salmi. Von ungefähr 6 rohen Krammetsvögeln schneidet man die Bruststücke heraus, dünstet das übrige und macht dann von abgelöstem Fleische wie Seite 33 Salmi, verrührt es mit 2 oder 3 Dottern und siedet es in Dunst. Zugleich spickt und bratet man die Bruststückchen und garniert mit diesen, nebst in Butter gelbgebackenen Dreiecken von mürbem Gebäcke, das gestürzte Salmi.

Mit Püree. Man kocht das gestoßene Fleisch mit etwas spanischer Sauce und dem Bratensafte auf, passiert es und gibt dieses Püree in eine Kruste von Butterteig und die Brüstchen darauf. Oder man garniert gebratene Vögel mit einem Püree von Trüffeln (Seite 143).

## Schnepfen.

Die einige Tage abgelegenen Schnepfen werden gerupft, flammiert und ausgenommen. Man salzt sie, sticht die Augen aus, gibt von einem passierten Erdapfel mit etwas rohem Dotter gemischt und einen Pfefferkern in jede Augenhöhle, dreht die Flügel ein, steckt den langen Schnabel durch den rechten Flügel und überbindet die Brust mit Speck. Man begießt sie beim Braten mit Fett und Suppe und gegen Ende auch mit saurem Rahm. Bei gehöriger Hitze brauchen sie etwas über 1/4 Stunde. Vom rohen Eingeweide, mit Ausnahme des Magens bereitet man (wie Seite 154) Salmi, gibt es gehäuft auf Schnitten von feinen Semmeln, welche man mit Butter gelb geröstet hat, hält sie bis zum Gebrauche warm und garniert mit diesem sogenannten Schnepfenkothe und dem Brustspecke die Schüssel.

Mit Salmi. Man schneidet die Bruststücke herab und hält sie warm, während man das übrige Fleisch stoßt, mit rothem Weine, brauner Sauce und dem Bratensafte aufkocht und passiert. Beim Anrichten legt man die Bruststücke auf dieses Salmi, garniert es mit den Kothschnitten und steckt in die Mitte die Köpfe, mit den Schnäbeln aufwärts.

## Feldhühner oder Rebhühner.

Junge Rebhühner werden gerupft, gesengt, ausgenommen und gesalzen. Dann bindet man Speckschnitten über Brust und Schenkel, steckt sie an ein kleines Spießchen und bratet sie bei jäher Hitze, wobei man sie fleißig mit Suppe und dem Abgetropften begießt. Den Speck läßt man beim Anrichten darauf, nachdem man den Faden abgenommen hat.

Ausgewachsene werden auf Brust und Schenkeln gespickt und mit Butter und Suppe begossen oder auch mit Limonensaft betropft oder man begießt sie auch gegen Ende mit saurem Rahm.

Mit Salmi. Man schneidet die Schenkel und Bruststücke von gebratenen Rebhühnern ab, hält sie warm und bereitet vom übrigen nebst Kalbsmilz und Geflügel-Leber, Schalotten und Petersilie, Salmi (Seite 33), gibt es um die schönen Stücke der Rebhühner und besteckt es mit gebackenen Semmelschnitten oder auch mit Trüffelscheiben. Oder gibt das Salmi in Butterkrapfel gefüllt als Garnierung der Bruststücke.

## Haselhühner und Schneehühner.

Gut abgelegen, bereitet man sie, in Speck gebunden oder gespickt, mit Butter und Suppe begossen oder auf jede Art wie die Rebhühner.

## Fasan.

Einen mehrere Tage abgelegenen Fasan richtet man her wie Seite 14, salzt ihn inwendig, spickt Brust und Schenkel und kann anfangs Speckplatten darüber binden. Beim Braten begießt man ihn fleißig mit Suppe und wenn kein Speck darüber gebunden ist, auch mit Fett. Man gibt Compot oder gemischten Salat dazu. Oder man garniert ihn mit braungedünstetem Kraut oder Ragout Nr. III Seite 153.

Mit Trüffeln. Man füllt einen Fasan (wie Seite 21) mit Trüffeln und bratet ihn, nachdem er 8 Tage aufgehangen war. Oder man garniert einen Fasan mit Trüffelpüree oder mischt Trüffeln zu Salmi und garniert mit diesen und Butterteig die Schüssel.

Gefüllt. Man schneidet einen Fasan am Rücken auf, löst das Gerippe aus, um die Fülle hineinzugeben, näht die Haut zu und dressiert Flügel und Füße. Für die Fülle wird das Fleisch von zwei Schnepfen mit den feinen Kräutern, in Suppe erweichtem Rindsmark, geschabtem Speck, einer fein geschnittenen Trüffel, Salz und Pfeffer gehackt und gestoßen. Die Eingeweide, 1 Sardelle, 2 Trüffeln, fein gehackt mit geschabtem Speck, Butter, Salz und Pfeffer gemischt, streicht man auf eine geröstete Schnitte von Weißbrot, legt sie in das Bratgeschirr unter den Fasan und gibt sie mit diesem auch in die Schüssel.

## Auerhahn.

Mit Rahm. Um einen Auerhahn durch Abliegen mürbe zu machen, soll man ihn 2 bis 3 Wochen an einem kühlen Orte aufhängen oder in einem irdenen, gut verschlossenen Topfe in die Erde graben. Man zieht

dann die Haut von der Brust ab, nimmt ihn aus, salzt ihn ein und läßt ihn über Nacht liegen, spickt dann die Brust und belegt ihn ganz mit Speckschnitten, über die man noch einen Bogen Papier gibt und bratet ihn bei 3 Stunden. Über den Speck begießt man ihn mit Beize und nachdem der Speck abgelöst ist, mit saurem Rahm.

Mit brauner Sauce. Man zieht die ganze Haut sammt den Federn ab, nachdem man die Enden der Flügel und die Füße abgelöst hat, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht das Fleisch nur leicht ab und gibt die Beize siedend darüber. Man macht diese von 1 Seidel Weinessig, dem nöthigen Wasser, Wurzeln und Gewürzen (Seite 22), wozu man auch einige zerquetschte Lorbeer- und Wacholderbeeren, etwas Salbei und Rosmarin nimmt und deckt den Topf gut zu. Ein großer Hahn kann, wenn er nicht durch Abliegen mürbe gemacht ist, 8 Tage eingebeizt bleiben, doch muss man die Beize während dieser Zeit ein paarmal erneuern, besonders wenn es warm ist, und sie täglich aufkochen und wieder kalt darüber geben. Dann wird die Brust gespickt und beim Braten der Hahn mit Fett, der geseihten Beize und Rahm fleißig begossen. Zugleich bereitet man von Fett, den Wurzeln und der Beize eine gestaubte braune Sauce (Seite 108), die man mit Rahm, Limonensaft und Schalen verkocht, passiert und in einer Schale dazu gibt. Wenn es an Zeit zum Abliegen oder Einbeizen fehlt, muss man das Thier vor dem Braten mit Speckschnitten bedeckt 1 Stunde dünsten.

Mit Salmi. Da das Brustfleisch das beste und fleischigste vom Auerhahne ist, so gewinnt die Speise an Ansehen, Güte und Menge, wenn man nur dieses bratet und vom übrigen Salmi bereitet. Man zerlegt dazu den Hahn nach Abziehen der Haut, mariniert die Stücke mit etwas Wein, Limonensaft, Wurzeln und Gewürzen, dreht sie fest in ein mit Essig befeuchtetes Tuch und läßt sie, in ein irdenes Geschirr gelegt, gut zugedeckt, womöglich einige Tage liegen. Die Brust wird dann gespickt zu angelaufener Zwiebel in heißes Fett gegeben und anfangs mit etwas geseihter Beize gedünstet, dann gebraten mit diesem Safte und gegen Ende auch mit saurem Rahm begossen.

Die übrigen Stücke werden für das Salmi ebenso gedünstet, das Fleisch von den Beinen gelöst, geschnitten, gestoßen und passiert, was man tags vor dem Gebrauche vorrichten kann. Während die Brust bratet, bereitet man das Salmi vom Passierten (wie Seite 33), häuft es auf Schnitten von mürben Wecken oder dgl., legt diese in Fett in eine Casserolle und stellt dieses in das Rohr, damit sie unten gelb gebacken und oben etwas steif werden. Man garniert damit das Bruststück, nachdem man

das Fleisch dünn geschnitten wieder zusammengeschoben auf das Brustbein gelegt hat, und serviert Wildbret-Sauce in einer Schale dazu.

Für diese gibt man Mehl zu angelaufener Zwiebel, wenn es dunkel genug ist, den Rest vom Dünsten und die nöthige Beize und passiert die Sauce zum Bratensafte.

## Birkhahn, Schild- oder Spielhahn.

Ein junges und mürbes, abgelegenes Thier wird wie der Fasan bereitet oder gespickt und beim Braten mit Butter und Suppe, oder auch Limonensaft begossen, oder auch mit saurem Rahm. Alte werden wie der Auerhahn bereitet, auch mariniert oder überdünstet.

## Rohrhühner.

Man zieht ihnen die Haut ab, läſst sie ein paar Stunden im Wasser und ein paar Tage in Beize liegen, reibt sie innen mit Sardellen aus und bratet sie mit Butter, erneuerter Beize und Rahm begossen und gibt Wildbretsauce (Seite 108) dazu.

## Wildtauben.

Diese bereitet man wie die Wachteln in Speck und Weinlaub gebunden oder wie die gespickten und gebeizten, gebratenen Haustauben oder man bratet nur die gespickten Bruststücke, macht das übrige zu Salmi und siedet es in Dunst (siehe Krammetsvögel).

## Wildenten.

Zarte junge, ein paar Tage abgelegene Wildenten[1]) bratet man nur mit Butter begossen, schön braun und garniert sie mit Karfiol. Oder man reibt sie inwendig mit Butter aus, die man mit Salz, Pfeffer, Limonensaft und Schalen gemischt hat, begießt sie mit Butter und gibt Suppe in das Bratgeschirr. Den Bratensaft kann man mit etwas Limonensaft und Pfeffer aufkochen oder sie mit gedünsteten Rüben garnieren.

Die zarten Kriech-Enten wäscht man aus, umbindet sie mit Speckplatten und bratet sie mit Butter und Suppe begossen $1/2$ Stunde. In den Saft kann man einige Wacholderbeeren geben.

Große Enten reibt man mit Salz und Pfeffer aus, spickt und überdünstet sie und begießt sie beim Braten mit Fett, Beize und Rahm. Von den Wurzeln und der Beize macht man Wildbretsauce, in die man auch die fein gehackte Leber, Kapern und Rahm geben kann.

[1]) Wassergeflügel soll man bereiten, solange die Bauchhaut noch weiß und fest ist.

Mit Salmi. Von gebratenen Enten schneidet man die Bruststücke ab, macht das übrige Fleisch zu Salmi oder gibt es gestoßen in Trüffelsauce und diese mit den Bruststückchen in eine Kruste von Butterteig.

## Wildgänse.

Nur junge Wildgänse werden gebraten, alte beizt man und dünstet sie. Nachdem man Hals, Flügel und Füße weggeschnitten hat, überbrüht man die Gans mit heißem Wasser und reibt sie abgetrocknet innen und außen mit Salz und Pfeffer ein. Beim Braten begießt man sie fleißig mit heißer Butter oder überbindet sie mit Speckschnitten und gibt in die Bratpfanne nebst etwas Suppe Thymian und Lorbeerlaub. Der Bratensaft wird über die Gans geseiht und diese mit gebackener Petersilie garniert. Man kann eine Pomeranzen-, oder Oliven-, oder Wildbret-Sauce dazu geben, oder nach Abnehmen des Speckes die schön braun gebratene Gans mit saurem Rahm begießen.

## Hasenrücken.

Der Hasenrücken mit den Hinterfüßen daran (Seite 15) wird, nachdem man das Häutchen mit einem scharfen Messer glatt abgelöst hat, gesalzen und mit messerrückendicken Speckfäden in Reihen dicht gespickt, an einen Spieß gesteckt, worauf man die Füße daran befestigt.

Mit Butter einfach gebraten. In die Pfanne gibt man Butter und schöpft von dieser, wenn sie bis zum Braunwerden heiß ist, über das Fleisch und gibt öfters etwas heißes Wasser dazu. Oder man tropft auch Limonensaft darauf. Junge Hasen bratet man bei ziemlicher Hitze eine halbe Stunde, große, aber mürbe abgelegene, bis zu einer Stunde.

Beim Anrichten schneidet man das Rückenfleisch aus dem Gerippe und schief zu einigen Stücken ab, legt es wieder erwärmt, wie ganz zusammengeschoben in der Schüssel auf das Gerippe, schneidet die Keulen zu Scheiben, gießt den Saft über den Braten und garniert ihn mit Limonenscheiben.

Man serviert dazu warmen oder kalten Krautsalat, oder gemischten Salat, oder Compot, oder eingesottene Preißel- oder Johannisbeeren.

Mit Rahm. Junge Hasen bestreicht man beim Braten wie obige mit gutem sauren Rahm, legt das geschnittene Fleisch auf Macaroni in die Schüssel und gibt die Sauce mit etwas Suppe aufgekocht in einer Schale dazu.

Mit Beize. Ausgewachsene weniger zarte Hasen müssen länger abliegen oder mariniert, oder mehrmals mit heißer Beize übergossen und beim

Braten mit der geseihten Beize, Fett und Rahm begossen werden. Man macht zugleich Wildbretsauce wie Seite 108, und kann den geschnitten aufgelegten Hasen mit kleinen Kartoffeln oder Krapfeln von solchen (Seite 146) oder Butterteig-Pastetchen garnieren.

Mit Salmi. Von den vorderen Theilen kann man (wie Seite 33) Salmi machen, dieses auf Schnitten von mürben Wecken häufen und in Butter gelegt im Rohre etwas backen und damit den Hasenrücken garnieren.

Mit Weinmost. Man legt den gespickten Hasenrücken auf Wurzeln und Gewürz wie für Beize Nr. I und begießt ihn beim Braten mit heißem Fett, Suppe und eingesottenem Weinmost (siehe Vorräthe), dann mit dem Saft aus der Bratpfanne. Die Wurzeln werden gestaubt mit Suppe und Weinmost zu einer braunen Sauce gemacht, während man das Fleisch vom Gerippe löst, schneidet und wieder zusammengeschoben darauf gibt. Man streut dann etwas Mehl darüber, legt den Braten auf die Schüssel, übergießt ihn mit in Butter bis zum Schäumen geschmolzenem Zucker, wodurch er einen pikanten Geschmack und Glanz bekommt, gibt etwas von der passierten Sauce in die Schüssel und stellt sie auf dem Bleche für einige Minuten in das Rohr.

## Rehbraten.

Man nimmt mit einem scharfen Messer das Häutchen glatt ab, salzt das Fleisch, spickt es dicht und bereitet Rücken, oder von diesem abgelöstes Fleisch (Filee), oder die Lendenbraten sowie auch Schulter und Schlegel auf alle Arten wie den Hasenrücken.

Mit Limonensaft. Um dem Fleische eines jungen Thieres seinen eigenthümlichen Wohlgeschmack zu erhalten, wird ein Rücken mit Saft einer Limone und ein paar Löffel vom feinsten Tafelöl betropft und nach einigen Stunden in mit Butter bestrichenes Papier gedreht, an ein Spießchen gesteckt und im Rohre oder am offenen Feuer gebraten, wobei man das Papier fleißig mit Butter begießt und etwas Suppe in das Bratgeschirr gibt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, um dem Speck jäh Farbe zu geben. Auf die Schüssel gelegt, gießt man den Saft über das Fleisch und garniert es auf Gärtnerinart (Seite 134) mit glasierten Zwiebelchen, Kastanien, Carotten, Sprossenkohl, Karfiol oder serviert Compote oder Essigfrüchte oder Preißelbeeren dazu.

Mit Schwämmen garniert. Einen wie oben gebratenen Rehrücken oder geschnitten aufgelegten Schlegel garniert man mit kleinen Champignons, die man mit Butter und Limonensaft gedünstet und mit etwas lichter Sauce, saurem Rahme und Petersilie aufgekocht hat, oder mit gefüllten Morcheln oder Trüffeln (Seite 141).

Mit Rahm bratet man gespickten Rehrücken u. s. w. wie den Hasenrücken (Seite 203).

Mit Beize. Schulter oder Schlegel gibt man zu angelaufener Zwiebel in heißes Fett von Speck, läßt das gespickte Fleisch braun werden, bratet es mit Beize und Rahm begossen fertig, macht mit Beize eine Wildbretsauce und garniert den geschnittenen Braten mit Kartoffeln, Erdäpfelbögen, Strudel von Germbutterteig oder dgl. Ein Schlegel braucht 1¼ bis 2 Stunden zum Braten, ein Rücken ¾ bis 1 Stunde.

Ausgelöste Schulter. Nach Entfernen des Häutchens und Auslösen der Knochen salzt und klopft man das Fleisch auf der innern Seite, belegt es mit Speckfäden, rollt es zusammen und bindet diese Wurst, worauf man sie bei fleißigem Begießen bratet.

Gefüllte Rehbrust. Man untergreift eine Rehbrust, füllt sie mit Wildbretfasch (Seite 32), steckt sie zu, übergießt sie mehrmals mit siedender Beize, und bratet sie, mit Fett, Beize und Rahm begossen.

## Hirschbraten.

Abgelegenes Fleisch von jungen Hirschen (Spießer oder Kalb) wird gespickt und anfangs zugedeckt wie Reh- oder Hasenrücken gebraten, von ausgewachsenen vorher überdünstet.

Mariniert. Einen gespickten Rücken oder Lungenbraten mariniert man (Seite 23) mit Limonensaft und Öl und bratet ihn in Papier gedreht. Man gibt Pfeffersauce oder eingesottene Preißelbeeren dazu.

Oder man übergießt ein solches Stück mit 15 Deka vom feinsten Tafelöl, läßt es über Nacht stehen, und begießt es dann beim Braten mit dieser Marinade.

Mit Beize. Einen abgelegenen, abgehäuteten Rücken reibt man mit gestoßenem Gewürze nebst Majoran und Salz ein, spickt ihn, belegt ihn mit Speckplatten und bindet diese fest. Man bratet ihn ungefähr 2 Stunden bei mäßiger Hitze, begießt ihn mit Beize Nr. II (Seite 22), nimmt gegen Ende den Speck weg, gibt schnell etwas Farbe, übergießt ihn auf der Schüssel mit dem Bratensafte und gibt eine Wildbretsauce (Seite 108) in einer Schale dazu.

Mit Rahm. Einen abgehäuteten gespickten Rücken oder Schlegel überdünstet man mit Beize Nr. II, worauf man ihn bratet und dabei mit der Beize, Fett und Rahm begießt.

Mit spanischer Sauce und Trüffeln. Eine ausgelöste Nuss oder ein Stück abgelöstes Rückenfleisch, dicht gespickt, begießt man beim

Braten mit Butter und Suppe, garniert das Fleisch mit gedünsteten Trüffeln und gibt spanische Sauce (Seite 107) in einer Schale dazu.

Wie Roastbeef. Ein abgelegenes, nicht gewaschenes, nur gut abgewischtes Rippenstück reibt man mit Salz und Pfeffer ein, belegt es, wo nicht eigenes Fett daran ist, mit Speckplatten und dreht es in mehrfaches mit Butter bestrichenes Papier, nachdem es an einen Spieß gesteckt ist. Man bratet es bei fleißigem Begießen mit dem in die Pfanne abgeflossenen Saft bei gleichmäßiger Hitze und nimmt nach 2½ Stunden das Papier ab, damit der Braten braun wird. Man gibt den Bratensaft darüber und Kartoffeln und Senf dazu.

## Gemsenbraten.

Ein gut abgelegener Schlegel wird geklopft, abgehäutelt, mit Salz und gestoßenen Wacholderbeeren eingerieben und dicht gespickt, dann vor dem Braten gedünstet. Man gibt dazu in 7 Deka heißes Schweinschmalz blätterig geschnitten eine große Zwiebel, zwei gelbe Rüben, Petersilie und Sellerie und, nachdem die Zwiebel gelb geworden, 1 Liter Wasser, 3½ Deciliter Weinessig, etwas Thymian, Majoran und Lorbeerblätter und siedet es ½ Stunde, ehe man den Schlegel, einige Pfefferkörner und ein Stückchen Ingwer hineingibt und ungefähr 1½ Stunden dünstet. Zum Braten gibt man ihn in ein anderes Geschirr und begießt ihn mit Fett, der Beize und Rahm. Während dessen staubt man die besser abgedünsteten Wurzeln und vergießt sie mit der Beize zu einer braunen Sauce.

Oder man legt den gespickten Schlegel auf Speckschnitten, Zwiebelscheiben, Rinden von scharzem Brot, Lorbeerlaub, Pfeffer und Wacholderbeeren und gibt rothen Wein und sauren Rahm dazu und stellt ihn zugedeckt in das Rohr. Den Saft schöpft man fleißig über den Schlegel und gibt ihn dann passiert darüber.

Rücken und Schlegel bereitet man auch wie solche von Reh oder Hirsch oder gibt dunkle Pomeranzensauce (Seite 115) oder Preißelbeeren dazu.

## Wildschweinsbraten.

Man mariniert Rücken, Filee oder Schlegel eines Frischlings mit rothem Weine, Zwiebelscheiben, Basilicum und Gewürzkörnern durch mehrere Tage, begießt das Fleisch dann beim Braten mit Butter, dieser Marinade und Suppe, später mit dem Abgetropften und bratet es 2 bis 3 Stunden. Zugleich macht man Wildbretsauce mit Wacholderbeeren (Seite 108), gibt den Saft dazu und garniert den Braten mit kleinen Erdäpfeln.

# Einschiebspeisen.

## Gedünstetes Fleisch und Eingemachtes.

### Wildschweinfleisch.

Mit Sauce. Man überkocht ein beliebig großes Fleischstück mit gesalzenem Wasser und schöpft dabei Schaum und Fett ab. Dann gibt man z. B. bei einer Keule [1] 2 große Zwiebeln, 1 Sellerie und mehrere Petersilienwurzeln, gelbe Rüben und einige Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Gewürznelken und einen schwachen Löffel Wacholderbeeren, einen Schöpflöffel Rindsuppe und 1 Liter guten rothen Wein dazu und dünstet das Fleisch zugedeckt weich, wozu es einige Stunden braucht. Die Brühe wird geseiht und entfettet. Man gibt davon in einer Sauceschale zum angerichteten Fleische oder kocht damit Hagebutten-Salse zu einer dicklichen Sauce oder mischt davon zu dunkler Pomeranzen-Sauce (Seite 115) oder zu Pfeffer- oder Robert-Sauce (Seite 108), oder man gibt Ribisel- oder polnische Sauce (Seite 116), Preißelbeeren oder sauren Kren, oder Senf (à la diable, Seite 121) zum Fleische, welches man sammt der dunklen Schwarte dünn aufgeschnitten auf die Schüssel legt, mit etwas von der Brühe übergießt und mit Lorbeerblättern und Limonenscheiben garniert.

Mit Kruste. Zu süßer Sauce bereitet man das Schluss- oder Rückenstück mit einer Kruste, wie den Hirschziemer.

Mit Sauerkraut. Warm aus der Brühe genommenes Fleisch schneidet man zu dünnen Schnitten und gibt sie mit Sauerkraut.

### Hirsch- und Gemsenfleisch.

Mit süßer Sauce. Von älteren, weniger zarten Thieren wird auch der Rücken, sowie Schlegel- und Schulterfleisch mit Wurzeln, Gewürzen, Suppe und rothem Weine gedünstet und dann im ganzen Stücke oder geschnitten und wieder zusammengeschoben auf die Schüssel gegeben und eine Hagebutten- oder Ribisel-Sauce (Seite 115 und 116), oder polnische Sauce oder Preißelbeeren dazu serviert.

---

[1] Die schwarze Haut an Schlegel oder Schulter schabt man mit einem Messer rein.

Hirschziemer mit Kruste. Man dünstet ein Rückenstück wie das vorige, legt es geschnitten und wieder ganz zusammengeschoben auf die Schüssel und gibt etwas von der Brühe in diese. Dann bestreicht man das Fleisch oben mit Ei, streut Brösel von Roggenbrot mit etwas Zucker, Gewürznelken und Pfeffer gemischt auf, beträufelt sie mit Butter und stellt die Schüssel in das Rohr, damit die Brösel steif werden. Man wiederholt dieses, bis eine kleinfingerdicke Kruste ist, worauf man es nebst einer süßen Sauce serviert.

Mit brauner Sauce. Man dünstet ein Stück vom Vordertheile mit Beize Nr. II und vergießt mit dem geseihten Safte eine Wildbret-, Pfeffer- oder Pomeranzen-Sauce (Seite 108 und 115), kocht damit das Fleisch auf und serviert Knödel, Nudeln, Polenta oder dgl. dazu.

## Hasen- und Rehfleisch.

Reh-Schlegel, Nuss oder Rücken. Man löst das Häutchen ab, salzt und spickt das Fleisch und legt es auf Wurzeln mit Beize Nr. I oder II (Seite 22), belegt es oben mit Speckschnitten, dünstet es im Rohre, nimmt dann den Deckel und Speck weg und gibt ihm Farbe. Geschnitten und zusammengeschoben auf die Schüssel gelegt, gießt man etwas vom geseihten Safte darüber und garniert es mit Ragout Nr. II oder III (Seite 153), oder mit Linsen- oder Fleisch-Püree und Ochsenaugen, oder Wildbrethaschee und fernweich gekochten halbierten Eiern, oder mit Salmi (Seite 33) und gebackenen Semmelschnitten (croûtons).

Oder man garniert die Schüssel mit Erdäpfel-Bögen, Kipferln oder Nocken (Seite 146), oder mit Germbutterteig (Seite 64), oder mit Krapfeln von Butterteig, die man mit Wildbrethaschee oder Salmi füllt, und gibt eine Wildbret- oder Pfeffer-Sauce (Seite 108) in einer Schale dazu oder man übergießt das Fleisch mit Trüffel-Sauce (Seite 112).

Oder man dünstet das gespickte Fleisch mit Speck, Schalotten, Petersilie und Champignons und etwas Suppe mit Oberhitze, begießt es mit Limonensaft und Rahm, kocht es mit Suppe auf, damit eine kurze Sauce wird, und garniert es mit Rahmnocken (Seite 150) oder dgl.

Rehschulter. Man löst die Beine aus, reibt das Fleisch mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Zwiebel ein, spickt es und dünstet es mit Beize. Zugleich macht man Wildbret-Sauce mit Rahm (Seite 108), kocht das Fleisch damit auf, garniert es angerichtet mit kleinen Erdäpfeln oder Polenta-Nocken und gibt die Sauce in einer Schale dazu.

Das Junge von einem Hasen (das Hasenklein) oder eine Schulter oder Brust von Reh, Hirsch oder Gemse schneidet

man zu Stücken, dünstet sie mit Speck, Wurzeln und Beize Nr. I oder II und läßt diese eingehen. Dann legt man das Fleisch heraus, macht von den Wurzeln eine braune Sauce (Seite 108), vergießt sie mit Beize und gibt das Fleisch hinein. Da die vorderen Theile gewöhnlich blutreicher sind, wird die Sauce dunkel und schmackhaft und man gibt keinen Rahm hinein. Man serviert dazu Knödel von Semmeln, Erdäpfeln, Grieß oder eine andere abgeschmalzene Mehlspeise.

## Schweinfleisch.

Krenfleisch. Zu Stücken geschnittenes Fleisch von Rücken, Brust oder Schulter eines jungen Schweines mit der Schwarte, dünstet man mit Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Essig und Wasser oder Suppe, dass das Fleisch anfangs fast bedeckt ist. Die kurz eingekochte Brühe wird beim Anrichten über das Fleisch geseiht und dieses mit Bröseln und geriebenem Kren bestreut.

Gedünstetes Schweinfleisch mit Senf. Man dünstet ein Stück vom Rücken oder Schulter, von einem abgezogenen, größeren Schweine wie obiges, nebst Weißwein und Limonenschalen, läßt den Saft bei Oberhitze ganz kurz eingehen und serviert Senf dazu.

Mit Gemüse. Ebenso mit Wurzeln, jedoch ohne Essig gedünstetes Fleisch gibt man zu eingebrannten weißen Rüben, Sauerkraut u. s. w.

Mit Hirsebrein. Fleisch von Hals, Schulter oder Bauch schneidet man zu Stücken und läßt es eingesalzen 1 Stunde liegen. Dann dünstet man es mit Wurzeln und Wasser und nimmt dabei den Schaum ab. Die Brühe seiht man und gibt 4 Deciliter mehrmals mit heißem Wasser gewaschenen Hirsebrein dazu und öfters Wasser nach, bis er weich genug ist, wozu er fast 1 Stunde braucht.

Mit Reis als Pilaw. 60 Deka fettes Fleisch (von Bauch), Hals oder Schulter) schneidet man zu Würfeln, salzt es und läßt es 1 Stunde liegen, worauf man es mit vieler fein geschnittener Zwiebel im eigenen Safte zugedeckt dünstet, bis es mürbe ist. Dann mischt man 20 Deka Reis wie Seite 92 mit Wasser oder Suppe dick gekocht dazu.

Mit Paradiesäpfeln und Reis. Man schneidet das Fleisch zu Stücken, salzt sie ein, dreht sie in Mehl, gibt sie zu gelb angelaufener, fein geschnittener Zwiebel in etwas Fett und dünstet das Fleisch, bis es Farbe hat, worauf man gedünstete, passierte Paradiesäpfel und Reis und nach ein paar Minuten Wasser dazu gibt, dass es darüber steht, womit man den Reis dünstet, bis er weich genug ist.

Als Gulasch. Fettes Schweinfleisch schneidet man zu daumdicken Würfeln, die man einsalzt und mit fein geschnittener Zwiebel und einer Messerspitze gestoßener Paprika und Kümmel im eigenen Safte, bis es Farbe hat, dann mit Wasser bis zum Weichwerden dünstet.

Als falsches Scharzwild. Man nimmt Rücken oder Keule eines Schweines sammt der Schwarte, reibt diese mit Strohasche ein und sengt sie mit glühendem Eisen, um sie der Wildschweinhaut ähnlich zu machen. Gut abgewaschen salzt man die Fleischseiten ein, legt das Stück in ein irdenes Geschirr, welches es ziemlich ausfüllt und kocht Beize Nr. III mit wenig Essig, die man heiß darüber schüttet. Durch einige Tage kehrt man es fleißig um, dünstet es mit dieser Beize und macht bei einem Rückenstücke nach Ablösen der Schwarte wie beim Hirschziemer eine Kruste darauf, und gibt eine süße Sauce dazu. Das Fleisch einer Keule wird sammt der Schwarte fein aufgeschnitten mit kalter Senfsauce serviert.

## Kalbfleisch.

Einfach gedünstet. Man legt ein Stück gesalzenes Kalbfleisch in heißes Fett mit einigen angelaufenen Zwiebelscheiben und dünstet es zugedeckt, anfangs im eigenen Safte, dann mit öfteren Zugießen von etwas Rindsuppe, bis es gar und schön braun geworden ist.

Ohne Fett gedünstet. Für solche Kranke, welchen Fett schädlich ist, dünstet man gut abgelegenes, mäßig gesalzenes Fleisch nur mit Milch, welche man zuletzt ganz eingehen läßt, worauf man etwas Suppe zugießt, um einen kurzen Saft zu erhalten, zu welchem man etwas Fleischextract oder Limonensaft geben kann.

Gespickter Schlegel, Schnitz oder Fricandeau[1]). Das auf Speck, Zwiebel und Wurzeln gelegte abgehäutelte, gespickte Fleischstück dünstet man in zugedeckter Casserolle, gibt immer nur wenig Suppe dazu, schöpft den Saft fleißig über das Fleisch und stellt es in das Rohr, damit es schön braun wird. Beim Anrichten seiht man den Saft über das Fleisch und garniert es mit gedünsteten Schwämmen, Karfiol u. dgl.

Ebenso dünstet man das Fleisch mit Butter anstatt Speck und gibt den Saft zu einer Champignons-, Trüffel- oder Kräutersauce.

Oder: Man gibt auch Limonensaft oder Wein beim Dünsten dazu und als Garnierung Schalotten und Erdäpfelpüree.

---

[1]) Mit dem Namen Fricandeau bezeichnet man die Kalbsnuss, den zarten dicken Fleischtheil an der inneren Seite des Fußes, überhaupt jedes aus einer großen Keule nach den Hauptabtheilungen gelöste Fleischstück ohne Knochen. In einer großen Keule sind fünf solche Fleischstücke enthalten.

Fricandeau mit Rahmsauce. Von einer wie die vorige gespickten und gedünsteten Kalbsnuss u. s. w. passiert man die Wurzeln, gibt das Fleisch wieder dazu und sauren Rahm darüber, womit man es im Rohre weiter dünstet, bis die Sauce gelb geworden ist.

Mit Sauerampferpüree. Man dünstet einen gespickten Schnitz mit Butter und etwas Suppe, staubt ein paar Esslöffel Mehl in das Fett, rührt Suppe dazu und, wenn es aufgekocht ist, 2 Deciliter sauren Rahm mit 1 Dotter abgesprudelt und gibt Sauerampferpüree dazu.

Gesäuert mit Rahm. Einen gespickten Schlegel dünstet man mit Speck, Zwiebel und etwas Pfeffer, Thymian, Ingwer und Neugewürz mit Oberhitze, gibt etwas Essig oder Limonensaft nebst Suppe dazu, sprudelt dann 1 Löffel Mehl mit 2 Deciliter saurem Rahm ab, schüttet es darüber und passiert die Sauce, nachdem sie gut verkocht ist.

Mit Kapernsauce. Man streicht zerdrückte Sardellen mit Beinmark gemischt in das Fleisch (Seite 12), dünstet es mit Speck, Zwiebel, Limonensaft und Schalen, 3 Deciliter Wein und ebensoviel Suppe und kocht es, nachdem es braun geworden, mit saurem Rahm und Kapern auf.

Schlegel mit pikanter Sauce. Man klopft, wäscht und salzt einen Schlegel, sticht Löcher in das Fleisch und schiebt in diese Speck, Zunge und Schinken, welche man kleinfingerdick und fingerlang geschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut hat. Dann wird der Schlegel mit Speck, Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, etwas Limonenschalen, ganzem Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, 1 Lorbeerblatt und Suppe mit Oberhitze 2 Stunden gedünstet und dabei fleißig mit dem Safte begossen. Wenn er mürbe ist und eine schöne Farbe hat, legt man ihn heraus und hält ihn mit dem geseihten Safte warm, während man das Fett in die Casserolle zurückgibt und mit 2 Esslöffel Mehl etwas goldbraune Sauce macht, die man mit Suppe, Wein, Limonensaft und etwas saurem Rahm auffocht und zum Schlegel passiert.

Gespickte Brust. Man übersiedet die Kalbsbrust, bis man die Rippen ausziehen kann, schwert sie während des Auskühlens ein, spickt sie dann auf der Fleischseite und dünstet sie wie den Schlegel.

Gefüllte Brust mit Sauce. Man gibt Krebsfülle mit Spargel und Erbsen gemischt in die Brust, dünstet sie mit Oberhitze, schöpft den Saft fleißig darüber und mischt diesen dann zu passierter Champignons-Sauce (Seite 111), oder man gibt eine Fasch oder Trüffelfülle hinein, und spanische Sauce (Seite 107) dazu.

Mit Paradiesäpfeln. Man füllt Risotto in eine gesalzene Kalbsbrust, steckt sie zu und dünstet sie mit Butter, Zwiebelscheiben, mehreren

halbierten Paradiesäpfeln, einem Stücke Sellerie und einigen Pfefferkörnern. Wenn der Saft eingeht, mischt man etwas Suppe bei, läſst es aufkochen, streicht es durch ein Sieb und dünstet die Brust damit fertig.

Oder: Man schneidet die Brust zu Stückchen, die man salzt und in Mehl dreht und gibt sie zu fein geschnittener Zwiebel in heißes Fett, worauf man wie oben gedünstete Paradiesäpfel passiert dazu mischt und mit etwas Suppe aufkocht. Man garniert das angerichtete Fleisch mit gedünstetem Reis und serviert Parmesankäse dazu.

Gedünstete Kalbsbrust mit Macaroni. Man hackt die Brust zu kleinen Stückchen, die man salzt und pfeffert, dann läſst man viele fein geschnittene Zwiebel in Butter gelb anlaufen, gibt das Fleisch dazu und, wenn der eigene Saft eingegangen ist, etwas Suppe, damit eine kurze Sauce wird. Man garniert die Schüssel mit dünnen Macaroni wie Seite 149 mit Bratenresten und Paradiesäpfeln bereitet und serviert Käse dazu.

Kalbspilaw. Ungefähr 1/2 Kilo zu Würfeln geschnittenes Fleisch, dünstet man mit Butter oder Beinmark und einer fein geschnittenen Zwiebel. Dann gibt man 1 Kaffeelöffel Fleischextract und 15 Deka mit Wasser dick gekochten Reis und Parmesankäse dazu.

Kalbs-Gulasch. Man läſst viele feingeschnittene Zwiebel mit Speck gelb anlaufen, gibt eine Messerspitze gestoßene Paprika und eine Brust sammt den Knorpeln und Rippen zu kleinen Bröckeln geschnitten dazu, läst es im eigenen Safte dünsten, bis es Farbe hat, worauf man es mit etwas Suppe oder auch saurem Rahm aufkocht.

Eingemachtes Kalbfleisch. Fleisch von Brust, Schulter u. dgl. wird zu Stücken geschnitten, gesalzen und wie für Einmachsuppe (Seite 73) nur mit weniger Sauce bereitet. Man kann dann gedünstete Champignons oder Erbsen oder Spargel in die Sauce geben oder die Schüssel mit Karfiolröschen garnieren, oder halbierte Limonen dazu servieren.

Bratenreste mit Sauce. Gebratenes Kalbfleisch zu Stücken geschnitten, gibt man in Champignonssauce (Seite 111) oder in Rahmsauce mit Sardellen (Seite 114) oder in Buttersauce mit Kräuterbutter (à la maître d'hôtel, Seite 110) oder in Krebssauce (Seite 112), kocht es damit auf und garniert es mit Reis, Karfiol u. dgl.

Braungedünstetes Kalbfleisch. Auf Speckschnitten, Zwiebelscheiben, gelbe Rüben, Sellerie, gibt man einige Körner Neugewürz und Pfeffer, etwas Ingwer, Muscatblüte, Thymian und das gesalzene Fleisch (Schlegel, Brust, gespickte Nuſs oder kleinere Stücke) und etwas Suppe und dünstet es zugedeckt mit Oberhitze schön braun. Man legt dann das Fleisch heraus, staubt die Wurzeln, macht eine schön gelbbraune Sauce

mit Suppe und etwas Wein oder Limonensaft und passiert sie über das Fleisch. Dann kann man es mit Macaroni garnieren oder Muscheln, Austern oder Oliven, oder Schwämme oder Schalotten in die Sauce geben. Bei Brust kann man auch, nachdem sie blanchiert wurde, den Brustkern mit so viel Fleisch als möglich von dem Rippenstücke abschneiden, dann denselben schief in dünne Scheiben, welche man rund zustutzt.

Heißabgesottenes Kalbfleisch. Das zu Stücken geschnittene Fleisch von Brust, Schulter u. s. w. dünstet man mit Zwiebelscheiben, 1 Lorbeerblatt, Suppe und Essig. Wenn es weich wird, sprudelt man einige Löffel voll sauren Rahm mit der geseihten Brühe ab, kocht das Fleisch damit auf, streut Brösel und Petersilie und ein wenig Knoblauch gemischt darüber und schmalzt sie mit heißer Butter ab. Oder man seiht die Brühe über das Fleisch und bestreut es mit Kren.

## Hammel- oder Schöpsenfleisch.

Im eigenen Safte. Einem abgelegenen, tüchtig geklopften Schlegel löst man die Beine aus, Haut und Fett weg, salzt das Fleisch und durchzieht es schief hinein nach dem Faden mit federkieldick geschnittenem Specke und mageren Schinken, den man dazu mit Salz und Pfeffer bestreut, worauf man den Schlegel mit Bindfaden netzartig einschnürt und dabei seine natürliche Form gibt. Nun legt man ihn auf Speck- und Zwiebelscheiben in eine Casserolle, welche er beinahe ausfüllt und gibt die zerhackten Knochen, gelbe Rüben und Petersilie, 1 Zehe Knoblauch, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und 1 Schöpflöffel voll Suppe dazu. Man dünstet den Schlegel zugedeckt 2 bis 4 Stunden, je nachdem das Fleisch zart oder fest ist und gibt dabei öfters etwas Suppe nach. Beim Anrichten seiht man den Saft über das geschnittene Fleisch und garniert es mit gerösteten Erdäpfeln oder Püree und Essiggurken oder gedünsteten Gurken oder Rüben oder mit Bohnenpüree und eingelegten Schalotten u. s. w.

Von einem großen Schlegel ausgelöste geklopfte Fricandeau bereitet man wie die von Kalbfleisch Seite 210.

Braungedünstet wird Schöpsenschlegel oder Schulter wie das Kalbfleisch (Seite 212). Man schöpft von der fertigen Sauce das Fett ab und gibt sie recht heiß über das geschnittene Fleisch oder auch in einer Schale dazu und garniert es mit einer Mehlspeise oder etwas von Kartoffeln.

Zu mit Beize gedünstetem Schöpsenfleisch macht man die Sauce wie für Wildbret und gibt abgeschmalzene Knödel dazu.

Mit Kapernsauce. Man zieht einer geklopften Keule oder Schulter die Haut ab, sticht in das Fleisch und steckt feine Scheiben von

Rocambolle hinein und dünstet sie wie die vorige, macht ebenfalls eine gestaubte braune Sauce mit den Beigaben und Saft vom Dünsten, passiert sie und gibt sauren Rahm, Kapern und Limonenschalen dazu und kocht das Fleisch damit auf.

Mit Kräutern. Man mischt fein geschnittene Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Pfeffer und Salz, reibt eine geklopfte, abgehäutete Keule, von welcher man Fett und Knochen weggelöst hat, ein, dreht auch den Speck zum Durchziehen in diese Mischung und dünstet sie. Beim Anrichten gibt man den kurz eingekochten Saft geseiht und entfettet darüber und Erdäpfel und Schalotten als Garnierung.

Mit Sardellen. Von einem geklopften Schlegel zieht man die Haut ab, löst das Bein aus, reibt das Fleisch mit Salz, etwas Thymian und Majoran ein, spickt die obere Seite mit Sardellen und läßt ihn eingeschwert 24 Stunden liegen, dann dämpft man ihn zwischen Speckplatten in verklebter Casserolle mit Oberhitze fast 3 Stunden, gibt den Saft geseiht darüber und garniert ihn mit Macaroni oder Nudeln.

Mit Paradiesäpfeln. Man belegt den Boden einer Casserolle mit Speckschnitten, Zwiebelscheiben, Rinden von Roggenbrot und halbierten Paradiesäpfeln, gibt eine Keule oder Schulter darauf und dünstet sie mürbe. Wenn das Fleisch Farbe hat, passiert man die Sauce, nimmt das Fett ab und kocht sie mit dem Fleische nochmals auf.

Gedämpft mit Kraut und Erdäpfeln. Man legt einen papinianischen Topf mit Krautblättern aus, gibt eine Schichte roh geschälte zu Scheiben geschnittene Erdäpfel hinein, darauf gutgeklopfte, gesalzene und gepfefferte Schnitzchen, darauf wieder Krautblätter, Erdäpfel und eine Lage Schnitzchen sofort, zuletzt Krautblätter. Damit die Füllung nicht anbrennt, gießt man seitwärts zwischen Topf und Blätter einige Eßlöffel voll Wasser hinein, später sondert sich genug Flüssigkeit ab. Fest zugedeckt läßt man es auf mäßiger Hitze 2 Stunden dünsten.

Mit Paprika bereitet man es wie Gulasch und Pörkelt von Rindfleisch. Man mischt es auch mit Rind- und Schweinfleisch zu Gulaschbereitung und garniert es mit Erdäpfeln, Haidensterz, Wasserspatzen oder dgl.

Heißabgesotten. Man schneidet das Fleisch vom Rücken zu Stücken wie Coteletten, klopft sie etwas, salzt sie und dünstet sie mit Wurzeln, Thymian, Pfeffer, Suppe, Wein und Essig weich. Die kurz eingekochte Brühe seiht man über das Fleisch und bestreut es mit Kren.

Reste von Schöpsenbraten schneidet man dünnblätterig, bäckt dünne, in Mehl gedrehte Zwiebelscheiben in Schmalz und kocht beides zusammen in Pfeffersauce auf und garniert es mit Erdäpfeln.

## Lammfleisch.

Im eigenen Safte. Von einer Keule löst man die Beine aus, spickt die obere Seite und zieht die untere mit einem Bindfaden ein und zusammen, wodurch sie hoch wird. Dann dünstet man das Fleisch mit Speck, Wurzeln, den zerhackten Knochen, etwas Suppe und schöpft den Saft öfters darüber. Man gibt ihn geseiht über das Fleisch und garniert es mit grünen Erbsen, Karfiol u. s. w.

Mit Rahm. Man dünstet einen Schlegel mit Butter, Zwiebel und Suppe, gibt dann Sardellen, Petersilie, Limonenschalen und sauren Rahm dazu und dünstet das Fleisch damit noch 1/4 Stunde.

Mit Paprika. Man schneidet ein beliebiges Stück großwürfelig und bereitet es wie das Kalbs-Gulasch (Seite 212).

Heiß abgesotten. Zu Stücken geschnittenes Fleisch wird eingesalzen, mit Butter, Zwiebel, Petersilie, Pfefferkörnern, etwas Thymian, 1 Lorbeerblatt, Essig und Suppe gedünstet. Beim Anrichten seiht man den Saft über das Fleisch und bestreut es mit geriebenem Kren oder mit Bröseln und Petersilie, die man mit Butter abschmalzt.

Eingemacht. Man bereitet es wie das Kalbfleisch und würzt es ebenso oder gibt Erbsen u. dgl. in die Sauce.

Mit Buttersauce. Man dünstet zu Stücken geschnittenes Fleisch mit Butter, vieler fein geschnittener Petersilie, etwas Ingwer und Muscatblüte und Suppe, läßt jedoch den Saft nie ganz eingehen, damit die Petersilie grün bleibt, nimmt dann das Gewürz heraus und gibt etwas Buttersauce dazu. In diese dünne, grüne Sauce gibt man nun geschälte, in Salzwasser gekochte Monatrettige.

In die Brüstchen kann man Krebs-, Fasch- oder Ragoutfülle geben und sie mit Butter und Suppe bei Oberhitze dünsten und mit ein wenig Buttersauce mit Kräutern (à la maître d'hôtel) Seite 110 anrichten.

Mit Bertramsauce. Man schneidet zwei Lammsbrüsteln zu Stückchen, salzt sie ein, dünstet sie mit Butter und Suppe und gibt dann Bertramsauce wie Seite 110 oder wie für junge Hühner bereitet dazu und kocht sie damit auf.

Mit Champignonsauce. Man schneidet einen gedünsteten Schlegel in dünne Scheiben, kocht sie in einer lichten, mit Petersilie bereiteten Champignonsauce auf und garniert sie mit Karfiol.

Braun gedünstet. Man dünstet das Fleisch mit Fett, Zwiebelscheiben, gelben Rüben, Wurzeln, Limonenschalen, 1 Lorbeerblatt und Suppe. Wenn es Farbe hat, legt man es heraus, staubt 1 Löffel Mehl,

auf die Wurzeln, läſst es gelb werden und vergießt es mit Suppe und etwas Essig. Man passiert die Sauce, welche hellbraun, ziemlich dünn und kurz sein muſs, und gibt sie so zum Fleische oder kocht etwas Kapern oder blätterig geschnittene Essiggurken damit auf.

Mit Blutsauce. Man dünstet das zu Stücken geschnittene Fleisch vom Vordertheile mit Speck, Wurzeln und Beize Nr. II (Seite 22), gibt dann in heißes Fett 1 Löffel Zucker, wenn er braun geschmolzen ist, 2 Esslöffel Mehl und 2 Löffel Brösel von Roggenbrot, läſst es braun anlaufen und kocht es mit der Beize vom Dünsten auf. Kurz vor dem Anrichten mischt man das mit Essig gesprudelte Blut mit Limonensaft und warmer Butter und seiht es zur heißen, passierten Sauce, läſst sie aber nicht mehr kochen.

## Kaninchen (Lapins).

Gedünstet. Nachdem man das zum Dünsten bestimmte Fleisch von einem zugefütterten erwachsenen Lapen 1 Stunde im lauwarmen Wasser liegen ließ, salzt man es ein. Man bereitet es wie gedünstetes Lammfleisch oder auch wie Kalbs- und Schöpsenfleisch auf verschiedene Weise.

Mit Paprika. In heiß gemachtem Specke läſst man viel fein geschnittene Zwiebel gelb werden, gibt Paprika dazu, dann das gesalzene, zu Bröckeln geschnittene Fleisch, läſst es anlaufen, bis der Saft eingeht, staubt dann ein paar Löffel Mehl darauf, läſst es lichtbraun werden, worauf man es mit Suppe oder Wasser bedeckt und diese Sauce kurz einsiedet. Man kann auch Stücke Sellerie, Petersilie und Pastinak mitkochen und dann herausnehmen oder das Fleisch wie Kalbs-Gulasch bereiten.

Mit Rahm. Man schneidet Rücken oder Schlegel zu Stücken, dünstet sie mit Butter, Zwiebel und Suppe mürbe und gibt Rahm, Limonensaft und Schalen dazu.

Eingemacht. Ein zu Stücken geschnittenes junges Kaninchen bereitet man wie das eingemachte Kalbfleisch oder wie Lammfleisch mit Buttersauce oder man gibt zu dem gedünsteten Fleische eine Schwamm- oder Kräutersauce und kocht es damit auf.

Heiß abgesotten wird Kaninchenfleisch wie Lammfleisch oder Tauben.

## Gedünstete Gänse.

Man dünstet eine ältere, tags vorher eingesalzene Gans, legt sie dazu auf Speck, Wurzeln, Zwiebelscheiben, Kalbfleischabfälle, getrocknete Pilze, mit der Brust gegen unten, gibt Pfefferkörner und 1 Liter Wasser dazu, und deckt das Geschirr zu. Nach 1½ Stunden wendet man die Gans um.

gibt Wasser nach und dünstet sie noch ebenso lange. Fett und Wurzeln staubt man dann nach Eingehen des Saftes, vergießt es mit Suppe, passiert die kurze gelbe Sauce zur Gans und garniert sie mit Karfiol.

Für Reste von gebratener Gans kann man die zerschlagenen Beine, die Haut und den Bratensaft mit etwas Suppe auskochen, die man dann seiht und zum Vergießen einer kurzen, gelben, mit Gansfett, Zwiebel und Mehl bereiteten Sauce verwendet. Das nudelig geschnittene Fleisch mit etwas Wein und Limonensaft stellt man zugedeckt auf einen Topf mit siedendem Wasser, um es langsam zu erwärmen und gibt es in die heiße Sauce, läßt sie jedoch nicht mehr kochen.

## Gedünstete Enten.

Mit Gemüse garniert. Alle älteren, nicht gemästeten oder nicht abgelegenen Enten muss man, um sie mürbe zu machen, mit Speck, Wurzeln und etwas Suppe gut zugedeckt dünsten. Wenn eine Ente mürbe ist, gibt man jäh Farbe und seiht beim Anrichten den Saft darüber. Man garniert sie mit gedünsteten Teltower- oder anderen Rüben (Seite 144), oder mit Kohlwürstchen und Kastanien u. s. w. oder gibt beim Dünsten auch Kohlherzchen dazu und diese als Garnierung.

Mit Saft oder lichter Tunke. Auf Schinkenabfälle gibt man Zwiebel, Schalotten, Petersilie, Sellerie, Möhren, Kohlrabi und Porre zu Scheiben geschnitten, dünstet es, gibt 1 Liter Fleischbrühe, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und etwas Thymian dazu und kocht es 1 Stunde, ehe man die in Speckschnitten eingebundene Ente hineinlegt. Man läßt sie auf mäßiger Hitze 1 Stunde dünsten und serviert sie geschnitten mit dem entfetteten geseihten Safte und garniert sie mit Macaroni. Man kann auch etwas guten Wein und zuletzt Glace dazu geben.

Oder man läßt ein wenig Mehl in Butter gelb werden, vergießt es mit dem Safte und gibt Citronensaft und Sardellenbutter dazu und garniert es mit kleinen Erdäpfeln.

Braun gedünstet. Man dünstet eine Ente mit Butter, Suppe, weißem Wein, Limonensaft und Gewürzen und macht die Sauce wie bei braungedünstetem Kalbfleische. Man kann sie mit gedünsteten Schalotten oder Erdäpfelkrapfeln oder abgeschmalzenen Nudeln garnieren.

Als Wildenten. Man reibt eine alte fleischige Ente inwendig mit einer zerdrückten Sardelle ein, außen mit gestoßenen Wacholderbeeren und Salz, läßt sie ein paar Tage liegen und dünstet sie dann mit Beize Nr. II (Seite 22). Man macht dann Wildbretsauce mit Wacholderbeeren (Seite 108) oder Blutsauce wie bei Lammfleisch (Seite 216) dazu.

## Gedünstete Tauben.

Gedünstet. Man schneidet Kopf, Flügel und Füße weg, die Tauben nach der Länge entzwei, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und dünstet sie mit Butter, vieler fein geschnittener Zwiebel und wenig Suppe. Dann gibt man Limonensaft dazu und garniert sie mit in Butter gebackenen Semmelschnitten und Limonenscheiben.

Gespickte Tauben dünstet man mit in Fett angelaufener Zwiebel, Limonenschalen, 1 Lorbeerblatte, etwas Wein und Suppe, seiht den Saft über die zerlegten Tauben und garniert sie mit gebackenen Schwarzwurzeln (Seite 134).

Mit Krebsreif. Wie obige vorgerichtete Tauben bindet man in Speck und dünstet sie mit Wurzeln, Gewürzen, Butter und Suppe mit Oberhitze. Man legt sie dann heraus, staubt die Wurzeln, macht eine gelbliche Sauce mit Suppe und gedünsteten Champignons, die man passiert in einer Schale serviert. Den Krebsreif, wie Seite 152 bereitet, stürzt man auf die Schüssel und gibt die zerlegten Tauben in dessen Mitte.

Braun gedünstet. Man dünstet Tauben wie die vorigen, macht eine gelbbraune Sauce wie für Kalbfleisch (Seite 212) und kocht sie in der passierten Sauce auf. Man garniert sie mit Kipfeln, Bögen oder Krapfeln von Erdäpfeln oder Butterteig, oder mit einem Nudelkranze (Seite 148), oder mit Macaroni und Stückchen von Bratwürsten, Schalotten, kleinen Schwämmen, glasierten Kastanien u. s. w.

Mit Blutsauce. Gesalzene und gespickte Tauben dünstet man mit Speck, Wurzeln und Beize Nr. II und macht die Sauce wie für Lammfleisch (Seite 216).

Mit Wacholdersauce. Man bereitet braune Wildbretsauce mit Wacholderbeeren (Seite 108) und kocht gedünstete Tauben damit auf.

Mit Salmi. Man dünstet die gespickten Bruststücke fleischiger Tauben mit Beize Nr. III und macht vom übrigen, nebst Milz, gestürztes Salmi wie für Krammetsvögel (Seite 199).

Heiß abgesotten. Sie werden zerlegt, eingesalzen und mit Suppe, Essig, weißem Weine, Thymian, ganzem Pfeffer, 1 Lorbeerblatte, Ingwer, Zwiebel, gelben Rüben gedünstet, mit dem geseihten kurzen Safte angerichtet und mit angelaufenen Bröseln bestreut.

## Gedünsteter Kapaun oder Indian.

Garniert. Ein nicht sehr fetter Kapaun oder Indian wird (wie Seite 12) hergerichtet, inwendig gut gesalzen, auf der Brust mit Limonen-

ust bestrichen und gespickt oder mit Speckplatten überbunden, mit Wurzeln, Fleischabfällen und etwas Suppe mit Oberhitze gedämpft (Seite 7). Man seiht den entfetteten Saft über den ganz oder zerlegt auf die Schüssel gegebenen Kapaun und garniert ihn mit Ragout oder Reiswanneln (Seite 148), oder Nudeln mit Petersilie, oder Macaroni mit Sardellen (Seite 149), oder mit feinem Gemüse.

Mit Sauce. Man gibt zu einem gedünsteten Kapaune eine mit dem Fette und Safte bereitete Bertram- oder Kräutersauce (Seite 110) oder eine legierte Champignons- oder Trüffel- oder Ragoutsauce (Seite 112), oder eine Austern- oder Muschelsauce (Seite 113), oder falsche Muschelsauce und dünstet den Kapaun damit auf.

Mit Trüffeln gespickt. Ein etwas überdünsteter Kapaun wird mit Trüffeln gespickt (wie Seite 12), die man etwas herausstehen läßt, dann fertig gedämpft, auf die Schüssel gegeben und mit Erbsen, kleinen Champignons, gespickten Brieschen und Faschnocken garniert und legierte Trüffelsauce (Seite 112) in einer Schale dazu gegeben.

## Gedünstete Hühner.

Ausgewachsene Hühner, sowie auch die großen Gattungen oder Perlhühner (wie Seite 12 hergerichtet) muss man durch langsames Dünsten (Seite 7) mürbe machen, worauf man ihnen mit Oberhitze Farbe gibt. Sie können dazu je nach ihrem Alter von 1 bis gegen 2 Stunden Zeit brauchen.

Mit Gemüse oder Ragout. Einem fleischigen, gedünsteten Huhne nimmt man gegen Ende den Speck ab und gibt ihm Farbe. Den kurz eingekochten Saft seiht man darüber und garniert es mit Erbsen oder anderem feinen Gemüse oder mit Ragout macédoine (Seite 134) oder mit Ragout Nr. I (Seite 153).

Mit Nudeln. Man dünstet ein Huhn und bereitet saftige Nudeln mit Petersilie (Seite 148) und garniert es damit.

Mit Reis. Zu einem gedünsteten Huhn gibt man, wenn es fast mürbe ist, in den geseihten fetten Saft 18 Deka Reis und so viel Suppe dass dieser bedeckt ist, kocht sie jäh ein und gießt noch Suppe nach, bis er weich genug ist und gibt ihn als Garnierung. Unter den Reis kann man auch gedünstete Erbsen oder Champignons oder passierte Paradiesäpfel oder Krebsbutter mischen oder Paradiesäpfelsauce ohne Zucker (S. 115) in einer Schale dazu geben und den Reis mit Käse bestreuen.

Mit Buttersauce. Ein gedünstetes Huhn wird zerlegt mit Buttersauce aufgekocht. Man gibt in diese Krebsbutter und Schweifchen oder

gedünstete kleine Schwämme oder garniert es mit Karfiol, Krebsschweifchen, Scheiben von gedünstetem Bries oder man macht die Buttersauce mit Kräutern (à la maître d'hôtel) wie Seite 110.

Heiß abgesotten. Ein zerlegtes Huhn dünstet man mit Speck und Wurzeln wie Rostbraten (Seite 177).

Mit Rahmsauce. Zu angelaufener Zwiebel und Petersilie gibt man ein paar Löffel Semmelbröſel, ein zerlegtes, gesalzenes altes Huhn und einige Löffel sauren Rahm, verklebt den Deckel und läſst es langsam dünsten, bis der Saft eingegangen, dann mischt man etwas Suppe dazu, bis das Fleisch mürbe ist. Oder man bereitet alte Hühner mit Paprika und Rahm wie die jungen, muſs sie jedoch 2 bis 3 Stunden dünsten.

Mit falscher Muschelsauce. Man dünstet ein Huhn mit Butter, Wurzeln und etwas Suppe, gibt dann lichtgelbe Buttereinmach mit 2 Deciliter gutem Wein und Suppe vergossen und 3 zerdrückte Sardellen dazu, kocht es ½ Stunde und passiert die Sauce. Dann rührt man 2 Dotter mit 2 Deciliter Rahm abgesprudelt mit der Sauce bis zur Siedhitze und schüttet sie über das zerlegte Huhn

Als falscher Auerhahn. Ein großes Huhn reibt man innen und außen mit gestoßenen Wacholderbeeren, Tannennadeln und Salz ein und läſst es zugedeckt ein paar Tage liegen. Dann übergießt man es mit siedender Beize Nr. II (S. 22), läſst es ein paar Tage darin, worauf man Brust und Schenkel spickt und es wie den Auerhahn mit Wildbretsauce bereitet.

## Junge Hühner.

Gedünstet. Ein paar fleischige, nicht sehr kleine Hühner werden gesalzen, in Speck gebunden und mit kräftiger Suppe und Wurzeln gedünstet. Will man sie weiß gedünstet, so läſst man den Speck bis ans Ende daran, will man ihnen Farbe geben, so dünstet man sie bei stärkerer Oberhitze und nimmt ihn früher weg. Man gibt dann feines Gemüse oder gedünstete Schwämme oder Ragout als Garnierung.

Mit Wein. Man dünstet ein paar schöne Hühner mit Speck und viel Zwiebel, gibt öfters Suppe dazu, kocht dann 1 Deciliter guten Wein damit auf und seiht den Saft. Mit Limonensaft dünstet man sie wie die Tauben (Seite 218).

Mit Nudeln oder Macaroni. Man kocht von Dottern bereitete kurze Nudeln in gesalzenem Wasser, gibt sie abgeseiht in heiße Butter und nachdem man sie aufgeschüttelt hat, im Kranze, mit gedünsteten Trüffeln wechselnd, um die zerlegten Hühner. Oder man gibt Macaroni mit Sardellenbutter oder mit Bratenresten (wie Seite 149) als Garnierung.

Mit Paradiesäpfeln. Man bricht einige entzwei, drückt Saft und Kerne aus, dünstet sie mit Butter, Zwiebel und Sellerie und passiert dies zu ein paar gespickten, gedünsteten Hühnern, die man zerlegt mit braun gedünstetem Reis oder Reiswanneln (Seite 92 und 148) garniert.

Auf türkische Art schneidet man reingeputzte Hühner zu Stückchen, bestreut sie mit Salz und Paprika, dünstet sie mit Butter und fein geschnittener Zwiebel und ein wenig Suppe, legt sie dann auf eine runde Schüssel und häuft Pilaw (Seite 92) darüber.

Paprika-Hühner. Ein paar in 4 Theile geschnittene, gesalzene Hühner dünstet man mit Butter, viel Zwiebel und einer Messerspitze Paprika im eigenen Safte und kocht sie dann mit 3½ Deciliter sauren Rahm auf. Diesen kann man mit 2 Dottern abgesprudelt darüber schütten, rühren, bis es heiß ist, und in einem Reiskranz anrichten. Oder man staubt das Fett, läßst das Mehl gelb anlaufen und vergießt es mit 3 Deciliter Suppe und 3 Deciliter sauren Rahm.

Poulard mit Rahmsauce. Man dünstet ein fettes junges Huhn in Speckschnitten gebunden mit Wurzeln, Fleischabfällen, etwas Suppe, Wein, Limonensaft und Schalen, weiß und weich, gießt mit dem geseihten Safte nebst der nöthigen Suppe eine lichte Buttereinmach auf, gibt guten sauren Rahm dazu und läßst es aufkochen.

Heiß abgesottene Hühner. In 4 Theile zerlegte Hühner dünstet man wie Kalbfleisch (Seite 213) mit Oberhitze und seiht den kurzen Saft darüber, oder man sprudelt diesen auch mit Rahm ab und schmalzt Butter über mit Petersilie und Knoblauch gemischte Brösel.

Eingemachte Hühner. Ganze oder zerlegte Hühner dünstet man mit Butter und Suppe und gibt sie in Buttersauce oder bereitet die Sauce wie für Kalbfleisch.

Mit Kräutersauce. Man dünstet ein paar junge Hühner, legt sie dann heraus, läßst im Fette fein geschnittene Kräuter anlaufen, gibt Buttersauce und sauren Rahm dazu und kocht die Hühner damit auf. Oder man bereitet eine der Kräutersaucen (Seite 110).

Mit Bertramsauce. Man steckt in ein Huhn ein Büschel frischen Bertram, dünstet es, gibt in Buttersauce fein geschnittenen Bertram und das Büschel aus dem Huhne und etwas Limonensaft, kocht das Huhn damit auf und seiht die Sauce. Oder man gibt auch etwas sauren Rahm und vor dem Anrichten 1 Dotter dazu.

Hühner mit Krebssauce. Von Krebsbutter, Mehl, dem Safte eines gedünsteten Huhnes und etwas Suppe macht man eine kurze Sauce und gibt ausgelöste Krebsschweifchen hinein. Oder man gibt ein gedün-

stetes Huhn in Krebssauce (Seite 112) und garniert es mit Schwämmen, Erbsen und Reis. Oder man gibt Krebsfülle in ein paar junge Hühner, bratet sie und gibt eine kurze Krebssauce herum.

Mit Fricassée. Mit dem Safte vom Dünsten der Hühner bereitet man Buttersauce und macht sie (wie Seite 9 oder 114) zu Fricassée.

Mit Schwammsauce. Man dünstet ein paar junge Hühner, gibt sie zerlegt auf die Schüssel und eine geseihte Champignons-, Morchel- oder Trüffelsauce herum.

### Gedämpftes Wildgeflügel.

Das eingesalzene, gespickte und auf Brust und Schenkeln mit Speckschnitten überbundene Thier (Fasan, Rebhuhn oder dgl.) dämpft man mit Oberhitze (siehe Seite 7), mit Wurzeln, Kalbfleischabfällen und etwas Suppe, gibt einige Pfefferkörner und 1 Lorbeerblatt dazu und nimmt gegen Ende den Speck ab, um Farbe zu geben. Den kurzen Saft seiht man beim Anrichten darüber und garniert es mit Kastanien-, Linsen- oder Fleischpüree, oder mit Ragout (Seite 153), oder mit gedünstetem Sauerkraute. Oder man gibt zu Rebhühnern, Haselhühnern u. dgl. spanische Sauce in einer Schale und garniert sie mit Macaroni.

Zu einem mit Beize Nr. II gedämpften alten Auerhahne, Birkhahne oder dgl. macht man Wildbretsauce (Seite 108) mit Rahm, gibt sie darüber und stellt ihn noch eine Weile in das Rohr.

Man dünstet eine gespickte Wildente oder Gans mit Wurzeln, Speck, Gewürzen, einigen Wacholderbeeren und Suppe, bei fleißigem Begießen mit dem Safte, gibt diesen zu einer Wildbretsauce (Seite 108) und kann sie mit abgeschmalzenen Linsen garnieren.

---

## Paniertes oder gebackenes Fleisch.

### Gebackene Hühner und Tauben.

Junge Hühner werden geputzt (Seite 12) und in 4 Theile geschnitten, gesalzen, nach einer Weile in Mehl, darauf in Wasser mit Ei abgesprudelt getaucht, in Brösel gedreht (Seite 5) und schön gelb in Schmalz (Rind- und Schweinschmalz gemischt) gebacken (Seite 6). Dann gibt man die Lebern in das Schmalz, deckt es zu und bäckt auch eine Hand voll Petersilienblätter, die man beim Anrichten oben darauf streut. Man serviert dazu Salat mit kernweich gekochten Eiern, gedünstete Erbsen oder dgl. Gebackene Tauben kann man mit Sardellenbutter und Limonensaft übergießen.

## Vögel mit Bröseln.

Grillierte Krammetsvögel. Man halbiert die Vögel nach der Länge, taucht sie in Eier, die man mit Salz, Pfeffer und geschmolzener Butter verrührt hat, bröselt sie ein und bratet sie auf einen Rost gelegt.

Wachteln, Ortolane u. dgl. wie die Krammetsvögel (Seite 198) geputzt, wäscht und salzt man, steckt sie mit Speckstückchen wechselnd am Spießchen, welche man quer auf die Pfanne legt und bratet sie jäh, wobei man sie mit Butter begießt und mit Bröseln bestreut.

Von kleinen Vögeln nimmt man die Eingeweide aus, legt sie gesalzen auf Speck und Zwiebelscheiben in ein seichtes Geschirr, und bratet sie mit Oberhitze, gibt öfters Fett und Brösel darauf und etwas Suppe oder Wein in das Fett, wenn es prasselt.

## Gebackene Kaninchen (Lapin).

Das Fleisch von jungen Thieren, besonders die vorderen Stücke, schneidet man zu Stücken, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Mehl, taucht sie in Wasser, bröselt sie ein und bäckt sie.

## Gebackenes Kälbernes und Lämmernes.

Mürbes Fleisch von Kalbs- oder Lammsschulter zu dünnen Stücken geschnitten, salzt und klopft man, bröselt es ein und bäckt es wie die Hühner in Schmalz. Die Kalbs- oder Lammsbrust blanchiert man jedoch, damit das Fleisch aufläuft und schneller gebacken ist, und schneidet sie ausgekühlt zu Stückchen.

## Coteletten im Schlafrock.

Man klopft Rippenschnitzchen von Lamm oder Lapin und salzt sie ein. Dann mischt man die feinen Kräuter (Seite 44) zu dickem Fleisch-beschamel (Seite 29), bestreicht damit die Coteletten auf beiden Seiten, wickelt jede gleich in 1 Stück Oblate, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Die Beinchen müssen aus der Hülle herausstehen.

Oder man klopft, salzt und bratet kleine Coteletten, streicht dann auf einer Seite mit Dottern legiertes Ragout (Salpicon. Seite 35) auf, wickelt sie in Oblaten, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie.

## Gebackene Roulade.

Man klopft Kalbs- oder Lamms-Coteletten dünn auseinander, salzt sie, streicht eine Kalbs-, Geflügel- oder Leberfasch auf, rollt sie bis zum Beinchen zusammen, dreht sie in Mehl, dann in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

### Panierter Kalbsschlegel.

Man löst die Knochen von einem ganzen oder gespaltenen Schlegel oder dicken Schnitz aus, klopft und salzt das Fleisch, dreht es in gesalzene abgeschlagene Eier, dann in Brösel und legt es in heiße Butter. Man stellt das Geschirr in das heiße Rohr, begießt das Fleisch fleißig mit Butter und dreht es öfters um. Es bleibt auf diese Weise besonders saftig. Man gibt gedünstete Erbsen, Salat oder Limonen dazu.

---

## Schnitzchen und Coteletten.

### Kalbsschnitzel.

Naturschnitzel. Dünne Kalbsschnitzel, wie Seite 16 hergerichtet, gesalzen und geklopft, bratet man zugedeckt mit wenig Schmalz ab und gibt, bis sie mürbe genug sind, öfters etwas Suppe dazu.

Kalbssteaks. Man schneidet vom Schlegel fingerdicke runde Schnitzchen herab und bereitet sie ganz wie Beefsteaks (Seite 178) und garniert sie mit Erdäpfelpüree, Schalotten, Ochsenaugen u. s. w.

Kaiserschnitzel. Fingerdicke Schnitzel salzt und klopft man, bratet sie zugedeckt mit etwas Butter ab, läßt sauren Rahm damit aufdünsten, bis er gelb ist und gibt Limonensaft und Schalen dazu.

Elisabeth-Schnitzel. Kleine mit Butter gebratene Schnitzchen kocht man mit etwas Buttersauce und Limonensaft auf und garniert sie mit Sprossenkohl, Champignons, Krebsschweifchen und Pastetchen.

Schnitzchen mit Schalotten. In heißes Fett gibt man fein geschnittene Petersilie und Schalotten und die in Mehl gedrehten, geklopften Schnitzchen, dünstet sie zugedeckt und gibt, wenn der Saft eingegangen ist, öfters Suppe dazu, bis sie mürbe genug sind.

Gespickte Schnitzchen. Kleine, daumendicke gesalzene Schnitzchen spickt man dicht und legt sie auf Zwiebelscheiben in heißes Schweinschmalz, dünstet sie zugedeckt mit Oberhitze, schöpft fleißig den Saft darüber und gibt öfters etwas braune Suppe nach, bis sie mürbe sind und Farbe haben, worauf man den kurzen Saft geseiht über die Schnitzchen anrichtet und sie mit Gurken oder anderem Gemüse, Macaroni oder Reis garniert. Um sie kräftig schmeckend und glänzend zu machen, gibt man auch aufgelöste Glace dazu und schöpft den Saft fleißig über die gespickte Seite.

Oder: Man dünstet die gespickten Schnitzchen mit Wurzeln und backeck oder Butter, bis sie Farbe haben, legt sie dann heraus, staubt die

Wurzeln, läßt das Mehl gelbbraun werden, vergießt es mit Suppe und seiht die kurze Sauce über das Fleisch.

Mit Sauerampfer. Gespickte, aber nicht gesalzene Schnitzchen dünstet man mit Butter, saurem Rahm und Limonenschalen mit Oberhitze und schöpft den Saft darüber, bis er eingegangen ist. Dann salzt man sie und hält sie in einem anderen Geschirre warm, bis etwas Mehl im Fette gelb geworden und mit Suppe aufgekocht ist. Man gibt noch etwas Rahm und gedünsteten Sauerampfer dazu, kocht sie auf und passiert die Sauce über die Schnitzchen.

Weißgedünstete Schnitzel. Diese werden geklopft, gespickt und zwischen Speckschnitten auf Wurzeln gedünstet und auf Sauerampferpüree oder gemischtes Gemüse gegeben oder mit einer Kräuter-, Champignons-, Trüffel- oder Pomeranzensauce aufgekocht.

Schnitzel mit Wein. Die geklopften Schnitzel bestreut man mit Salz und Pfeffer, gibt etwas Wein auf jedes und legt sie auf einer Schüssel übereinander. Nach einiger Zeit dreht man sie in Mehl und gibt sie in heiße Butter, dann zu ihrem Safte aus der Schüssel 1 Löffel Wein, 1 Löffel Suppe und länglich geschnittene Limonenschalen und dünstet sie zugedeckt mürbe.

Mit Limonensauce. Man dreht die geklopften, gesalzenen Schnitzchen in Mehl, bratet sie mit Butter ab, gibt, wenn sie auf beiden Seiten Farbe haben, etwas Suppe dazu, säuert diese kurze Sauce mit Limonensaft und garniert sie mit Butterteig oder Karfiol.

Paprika-Schnitzel. In heiße Butter gibt man fein geschnittene Zwiebel und etwas Paprika, dann die gesalzenen, geklopften, in Mehl gedrehten Schnitzchen, bratet sie ab, kocht sie mit saurem Rahm auf und garniert sie mit Erdäpfeln, Nockerln oder dgl.

Pariser Schnitzchen. Sehr kleine dünne Schnitzchen vom Schlegel salzt man, dreht sie in Mehl, dann in abgeschlagenes Ei und gibt jedes sogleich in heißes Schmalz, bratet sie und gibt sie zu feinem Gemüse.

Mit Rahm und Sardellen. Wenn Schnitzchen einfach gebraten sind, gibt man in das Fett sauren Rahm, fein geschnittene Sardellen und etwas Suppe, läßt sie damit einmal aufkochen, bestreut sie beim Anrichten mit Limonenschalen und gibt halbierte Limonen besonders dazu.

Eingebröselte oder panierte Schnitzeln. Die wie Seite 16 vom Kalbsschlegel geschnittenen, fingerdicken Schnitzchen werden geklopft und gesalzen, in Mehl gedreht, in Wasser getaucht und eingebröselt. (Siehe Seite 5). Man legt sie in heißes Schweinschmalz, womit der Boden der Bratpfanne gut bedeckt ist, kehrt sie erst um, wenn die

Brösel auf der unteren Seite schön gelb gebacken sind und bewegt sie dabei öfters, damit immer Fett darunter ist. Wenn sie, auf beiden Seiten gebraten, auf die Schüssel gelegt sind, kocht man das Angelegte mit etwas Suppe los und gießt es dazu. Man gibt halbierte Limonen oder Salat oder Gemüse oder Petersiliensauce (wie Seite 110) dazu.

Für gehackte oder faschierte Schnitzchen verwendet man das minder schöne Fleisch vom Schlegel, oder aus den Sehnen gelöstes von der Schulter, klopft es tüchtig oder treibt es durch die Fleischhackmaschine. Man mischt dann Salz und etwas fein gehackten Speck darunter, formiert Schnitzchen, bröselt sie ein wie obige oder mischt Ei zum Wasser und bratet sie mit Schweinschmalz oder Butter.

## Kalbs-Coteletten oder Carbonaden.

Eingebröselt oder paniert. Die wie Seite 16 vorgerichteten gesalzenen Rippenschnitzchen werden rund oder länglich geformt, wie obige Schnitzchen eingebröselt und gebraten.

Faschierte Coteletten. Man schneidet alle zähen Theile weg, schabt die verkürzten Rippen ab, salzt und klopft das Fleisch und bratet die schön geformten eingebröselten Coteletten wie obige Schnitzchen.

Wenn man die Rippenschnitzchen als Carbonaden auf einem Rost über Holzkohlenglut bratet, so taucht man sie in Butter, bestreut sie dicht mit Bröseln und legt sie erst auf den Rost, wenn dieser heiß und mit Fett bestrichen ist. Man betropft sie beim Braten mit Butter und bestreicht beim Umkehren den Rost wieder mit Fett.

Einfach gebraten mit Limonensaft. Geklopfte und geformte Rippenschnitzchen (Seite 16) bratet man mit Butter auf beiden Seiten schön braun und betropft sie dabei mit Limonensaft.

Mit Sardellen. Schön geklopfte gesalzene Rippenstückchen bratet man mit wenig Fett zugedeckt ab. Sind sie mürbe genug, so läßt man Sardellenbutter zergehen, gibt fein geschnittene Zwiebel und Petersilie dazu, taucht die Coteletten ein und bratet sie fertig.

Oder: Man spickt die geklopften Coteletten mit Sardellen, Essiggurken und Schinken von oben durch das Fleisch, schneidet die Oberfläche schön gleich, mariniert sie mehrere Stunden mit den feinen Kräutern, 1 Löffel Öl und Limonensaft und dünstet sie dann mit diesem Safte.

Oder: Man bestreicht gespickte Rippenstückchen mit Sardellenbutter, bratet sie ab und gibt sauren Rahm dazu.

Gespickt. Fein gespickte gesalzene Coteletten dünstet man auf Speck und Wurzeln gelegt, mit Oberhitze, schöpft fleißig den Saft darüber und

gibt sie auf Gemüse oder Ragout, Schwämme u. s. w. oder mit einer Sauce.

Mit Trüffeln. Zu 2 Rippen abgeschnittene, schön geformte Coteletten spickt man mit Trüffeln, dünstet sie zwischen Speckschnitten mit etwas Suppe, damit sie weiß bleiben und gibt legierte Kräutersauce (Seite 110) herum. Oder man durchzieht sie nebst Trüffeln auch mit Speck und Zungen und bratet sie mit Butter jäh ab, beschwert sie dabei mit einem Deckel, dünstet sie mit Fleischessenz auf, durchschneidet sie beim Anrichten und legt sie mit der geschnittenen Seite gegen oben.

Mit Muschelsauce. Man dreht die Coteletten in Mehl, bratet sie mit Butter ab, legt sie dann heraus, läßt im Fette noch Mehl anlaufen und vergießt es mit Suppe, Wein und Limonensaft, passiert die Sauce und gibt Sardellenbutter und die Muscheln dazu.

Mit Kräutern. Man bratet die Coteletten mit Butter jäh ab, gibt Kräuterbutter (Seite 43) dazu und richtet sie gleich an.

Mit Wurzeln. Gelbe Rüben und Sellerie, nudelig geschnitten, Petersilie, Sauerampfer und Kerbelkraut, fein geschnitten, dünstet man mit Butter, zugleich bratet man geklopfte Coteletten ab, gibt die Wurzeln, etwas Suppe und Limonensaft dazu, dünstet sie damit fertig und garniert sie beim Anrichten mit den Wurzeln.

Oder: Man dünstet Zwiebelscheiben, gelbe Rüben, Sellerie und Pastinak mit Butter und etwas Suppe weich, passiert sie, gibt sie nebst saurem Rahm zu gebratenen Coteletten und kocht sie damit auf.

## Lamms-Coteletten und Schnitzel.

Eingebröselt. Man schneidet die Coteletten zu 2 Rippen ab, nimmt eine weg, klopft, salzt und formiert sie (wie Seite 16), bröselt sie ein, bratet sie mit Butter oder Schweinschmalz schön gelbbraun und gibt sie zu Gemüse, Schwämmen oder einer dunklen Sauce mit Limonensaft und Pfeffer.

Man bereitet geklopfte und geformte Coteletten oder Schnitzel wie Naturschnitzel oder wie Paprikaschnitzel, oder man dreht sie gesalzen in Mehl, bratet sie mit Butter ab, gibt Petersilie und grüne Erbsen und Suppe dazu und dünstet sie weich.

Mit Pfeffer und Glace. Die geklopften Rippenstückchen bestreut man mit Salz und Pfeffer, legt sie auf Zwiebelscheiben, übergießt sie mit Butter oder heißem Schweinschmalze, bratet sie ab und dünstet sie mit etwas Suppe und Glace weich.

Mit Sardellen. Zu 2 Rippen abgeschnittene, schön geformte Coteletten taucht man in Sardellenbutter mit Limonensaft gemischt, dreht jede in 1 Stück Netzel und bratet sie mit Fett ab.

## Schöpsen-Coteletten.

Eingebröselt. Zu 2 Rippen abgeschnittene, wie Seite 16 hergerichtete, gesalzene und geklopfte Coteletten werden mit Pfeffer bestreut, wie die Kalbsschnitzchen Seite 225 eingebröselt, gebraten und zu Rüben oder Sauerkraut, Gurken oder zu einer pikanten Sauce gegeben. Von weniger zartem Fleische dämpft man das Rippenstück, schneidet es erkaltet zu Coteletten, dreht diese in Ei und Brösel und bratet sie.

Gebraten mit Senf. Von jungen abgelegenen Schöpsenrücken schneidet man Coteletten, klopft sie und läßt sie eingesalzen ein paar Stunden liegen, dann bratet man sie in einer Pfanne mit Schmalz jäh ab, dünstet sie mit etwas Suppe weich und serviert Senf dazu.

Gespickt mit Gemüse. Die schön hergerichteten Coteletten werden gespickt und mit Butter, Zwiebel und etwas Suppe gedünstet, bis sie mürbe sind und der Saft anfängt braun zu werden, worauf man ihnen mit Oberhitze Farbe gibt. Man kann sie mit Erdäpfeln oder Püree von Bohnen oder von grünen Erbsen oder von Zwiebeln (Seite 143) oder mit gedünsteten Rüben oder Gurken garnieren.

Mit brauner Sauce. Geklopfte Coteletten oder Schnitzchen, mit Salz und Pfeffer bestreut, legt man in eine Casserolle mit Zwiebelscheiben, Gewürzkörnern, Lorbeerblättern und bedeckt sie mit rothem Weine, dünstet sie mürbe und kocht sie zuletzt mit brauner Sauce auf. Oder man dünstet sie mit Beize und macht die Sauce wie beim Braungedünsteten.

Mit Knoblauch. Man sticht Löcher in das Fleisch, streicht Knoblauch zerdrückt und mit Petersilie gemischt hinein und dünstet sie mit Fett, Wurzeln und Suppe.

Mit Paradiesäpfeln. Man dünstet geklopfte Coteletten wie obige mit brauner Sauce und vergießt mit dem Safte eine kurze, dünne Paradiesäpfelsauce mit Pfeffer (Seite 115), mit der man sie aufkocht.

Mit Erdäpfeln. Zu 2 Rippen geschnittene Coteletten klopft, salzt und dünstet man mit Speck, Wurzeln, ganzem Gewürze und etwas Suppe. Sobald sie mürbe werden, gibt man rohe Erdäpfel geschält und zu Scheiben geschnitten in den geseihten Saft und kocht das Fleisch damit in der festgeschlossenen Casserolle, bis die Erdäpfel weich sind.

Mit Käse (à la Nelson). Die geklopften gesalzenen Rippenstückchen bestreicht man auf der einen Seite mit einer Mischung von fein geschnit-

ner Petersilie, Zwiebel und Sardellen und dünstet sie mürbe. Wenn sie Farbe bekommen, bestreut man sie mit geriebenem Parmesankäse, gibt etwas sauren Rahm zum Boden und läßt sie noch solange im Rohre, bis sie glasiert aussehen.

Mit Paprika. In heißes Fett gibt man fein geschnittene Zwiebel, Paprika, die geklopften Coteletten, etwas Knoblauch und gestoßenen Kümmel und dünstet sie, wobei man öfters etwas Suppe, und wenn sie mürbe sind, sauren Rahm dazu gibt. In diese kurze Sauce kann man dann nudelig geschnittene, mit Salzwasser gekochte Bohnenschoten mischen.

## Schweins-Coteletten und Schnitzchen.

Einfach gebraten. Schnitzchen oder Rippenstückchen von jungen Thieren werden nur wenig geklopft, eingesalzen, nach ein paar Stunden jäh abgebraten und mit Senf, Erdäpfeln, Gemüse u. s. w. gegeben.

Mit Kümmel. Schnitzchen oder Coteletten reibt man mit einer Mischung von gestoßenem Kümmel, Knoblauch und Salz ein, dünstet sie und gibt ihnen Farbe, wenn sie mürbe sind.

Mit Limonensaft. Gut geklopfte, mit Salz und Pfeffer bestreute Coteletten werden mit fein geschnittener Zwiebel und Petersilie in heißes Fett gegeben und gebraten. Wenn sie Farbe haben, gibt man etwas Suppe und Limonensaft dazu und dünstet sie damit auf.

Eingebröselt. Die geklopften Coteletten bestreut man mit Salz und Pfeffer, läßt sie 1 Stunde liegen, dreht sie dann in Brösel und bratet sie in einer Pfanne mit heißem Schmalze ab.

## Coteletten von Kaninchen.

Man schneidet die Coteletten von gespaltenen Rücken zu 3 Rippen ab, löst 2 Rippen davon weg, salzt und klopft das Fleisch und bereitet sie auf beliebige Weise wie Kalbs-, Lamms- oder Schöpsencoteletten.

## Schnitzchen von Geflügelbrüstchen.

Eingebröselt. Die (wie Seite 14) ausgelösten und zugerichteten Bruststücke von Hühnern oder dgl. werden geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und Brösel gedreht und mit Butter gebraten.

Mit Krebsbutter. Die roh abgelösten Brustschnitzchen von jungen Hühnern werden gespickt, mit brauner Suppe und Krebsbutter bei starker Oberhitze abgedünstet, mit dem Safte fleißig bestrichen und auf feines Gemüse oder Ragout gegeben.

Mit Limonensaft. Das roh ausgelöste Brustfleisch von Hühnern, Rebhühnern oder dgl. salzt, klopft und dünstet man und gibt dann etwas frische Butter nebst Limonensaft und Glace darauf.

Mit Trüffeln. Von roh ausgelösten Bruststückchen junger Rebhühner zieht man das Häutchen ab und spickt oder belegt sie mit Trüffeln (Seite 12), gibt die belegte Seite in die Butter, und, wenn sie gebraten sind, etwas Limonensaft dazu, bestreicht sie beim Anrichten mit Fleischessenz und gibt sie auf Ragout oder mit Champignonssauce.

Oder man spickt die Hälfte der Schnitzchen mit Speck, die anderen mit Trüffeln, bratet sie kurz vor dem Anrichten mit Butter jäh ab, läßt die ersteren eine Weile im Rohre und bestreicht sie fleißig mit Glace, damit sie schön braun werden. Man legt sie, mit den Farben wechselnd, auf einen gestürzten Reisreif und gibt in die Mitte desselben ein Ragout oder eine Salmi- oder Trüffelsauce (Seite 109 und 112).

Mit Püree. Das roh ausgelöste Brustfleisch von Fasanen, Rebhühnern, Wachteln, Krammetsvögeln u. s. w. zu Schnitzchen geklopft und gespickt, bratet man mit Butter ab, dünstet die Schnitzchen mit Suppe und Glace oder Fleischessenz auf und gibt sie auf Linsen-, Kastanien- oder Fleischpüree.

## Schnitze und Coteletten von Wildbret.

Eingebröselt. Nachdem man einen rohen Rücken vom Hasen oder jungen Reh abgehäutet hat, schneidet man ihn zu Coteletten oder löst das Fleisch ab und schneidet es zu fingerdicken Scheiben, klopft, salzt und bröselt sie ein, bratet sie mit Butter auf starker Hitze schnell ab und gibt Limonensaft oder Sardellenbutter oder Glace darauf.

Einfach gebraten. Wie obige geschnittene Coteletten oder Schnitzchen werden gesalzen, in Butter gelegt und erst beim Gebrauche wenige Minuten auf starker Hitze gebraten und auf Wildbretragout oder Fleischpüree gegeben oder mit Linsen-, Kastanien- oder Zwiebelpüree oder Bohnenschoten u. s. w. garniert.

Mit Limonensaft. Man mariniert die Schnitzchen einige Stunden mit Öl und Limonensaft, bratet sie schnell ab und dünstet sie mit Fleischessenz und Limonensaft auf.

Mit Paradiesäpfelsauce und Macaroni. Gespickte und gebratene Coteletten dünstet man mit Paradiesäpfelsauce mit Pfeffer (Seite 115) auf und garniert sie mit Macaroni.

Mit Trüffelsauce. Schnitzchen von Hasen- oder Rehfleisch spickt und bratet man und macht Wildbretsauce (Seite 108) mit dem zerhackten Gerippe, passiert sie und gibt blätterig geschnittene, mit Wein gedünstete

Trüffel dazu. Man legt die Schnitzchen kranzartig auf, gibt die Sauce in die Mitte und außen herum Nudeln.

Mit Champignons und Trüffeln. Geklopfte Coteletten von Hasenrücken bestreut man mit Salz und Pfeffer. Dann schneidet man Petersilie, Schalotten, Champignons und Trüffeln fein zusammen, ebenso Speck, gibt noch etwas Butter dazu und dünstet es ab, dann die Schnitzchen damit einige Minuten, worauf man das Fett abgießt, aufgelöste Glace und Limonensaft zu den Coteletten gibt und sie mit den Schwämmen sogleich anrichtet.

Wie Beefsteaks. Abgelöstes Filet oder Lendenbraten von mürbem abgelegenen Reh oder Hirsch schneidet man zu dicken Scheiben, bereitet sie wie die Beefsteaks (Seite 178), gibt aufgelösten Fleischextract zur Butter und garniert sie mit Erdäpfeln, Pfeffergurken und Ochsenaugen.

Um aus Rehschultern zarte Schnitzchen zu erhalten, schabt man das Fleisch mit einem Messer aus den Häutchen und Sehnen und bereitet es wie faschierte Beefsteaks (Seite 179), die man mit Butter rasch bratet.

Gespickt mit Rahm. Von Hirsch-, Reh- oder Gemsenschlegel oder Filet macht man fingerdicke Schnitze, spickt sie, dünstet sie mit Fett und Beize mürbe und gibt sauren Rahm dazu.

Mit Knoblauch. Hirschrippen wie Rostbraten abgeschnitten, bereitet man wie solche gedünstet mit Knoblauch (Seite 176).

Mit Zwiebeln. Schnitze von abgelegenem Hirschfleische werden geklopft, mit Schmalz und Zwiebel wie Rostbraten (Seite 176) abgebraten, dann mit Suppe und etwas Essig aufgedünstet.

Vom Wildschwein mit Pfeffer- oder Robertsauce (Seite 108). Vom Rücken eines Frischlings schneidet man Coteletten, läßt sie eingesalzen ein paar Stunden liegen, bratet sie schnell ab, dünstet sie mit Brühe auf und gibt eine der genannten Saucen dazu.

## Gehacktes und faschiertes Fleisch.

### Gefüllte Schnitzchen und Coteletten.

Gespickt. Man schneidet von Kalbs- oder Lammsschlegel gleichgroße Schnitzchen herab, salzt, klopft und formiert sie schön gleich und spickt die Hälfte davon. Von den gehackten Abfällen des Fleisches macht man mit Beinmark, in Milch geweichter Semmel und ein paar Dottern, Petersilie und Pfeffer, Limonenschalen oder Sardellen, Fasch Nr. IV (Seite 31), streicht sie auf die ungespickten Schnitzchen und legt die gespickten darauf.

Man legt sie auf Speck, Zwiebelscheiben und Wurzeln und dünstet sie mit Oberhitze, wobei man etwas Suppe dazu gibt, und den Saft fleißig darüber schöpft, den man seiht und mit Limonensaft säuert.

Von Wildbret bereitet man ebensolche Schnitzchen vom Rückenfleisch und mischt zu den fein gehackten Abfällen sauren Rahm, Gewürz, Salz und Speck. Wenn sie mit Fett und Zwiebel gebraten sind, dünstet man sie mit etwas Suppe, rothem Weine und Essig auf.

Eingebröselt. Kalbscoteletten klopft man dünn auseinander, salzt sie und streicht in die Mitte abgedünstetes Hirn (Seite 17) oder Ragout (Seite 34), welches mit Eiern legiert ist, schlägt das Fleisch darüber zusammen und gibt ihnen wieder die Cotelettform, dreht sie in Ei und Brösel und bratet sie mit Butter oder Schmalz.

Im Netzel. Kleine, gut geklopfte Kalbs- oder Lamms-Coteletten oder Schnitzchen bestreicht man mit Kalbs- oder Leberfasch, legt ein zweites dünnes Schnitzchen darauf, dreht sie in Stücke von Schweinsnetz und legt sie mit der offenen Seite gegen unten in eine mit Fett ausgestrichene Pfanne. Man treibt nun etwas Butter mit 1 Dotter ab, bestreicht sie oben damit und bratet sie im Rohre. Vor dem Anrichten gibt man ein wenig Suppe in die Pfanne.

## Coteletten in Papilloten.

Die schön hergerichteten Coteletten von Lamm-, Kalb- oder Geflügelbrüstchen werden mit Salz und Pfeffer bestreut und nach einiger Zeit mit den feinen Kräutern (Seite 44), Butter und etwas Suppe gedünstet. Man legt sie dann heraus und mischt in den Saft zu den Kräutern Sardellenbutter und etwas Fasch von gekochtem Fleische (Seite 31), bestreicht die Schnitzchen auf beiden Seiten damit und gibt überall eine dünne Speckschnitte darauf. Dann schneidet man mehrfach zusammengelegtes Schreibpapier herzförmig von solcher Größe, dass es, in der Mitte zusammengebogen, fingerbreit über eine hineingelegte Cotelette vorragt, damit man den vorstehenden Papierrand in kleine Falten legen kann, die so fest geschlossen werden müssen, dass beim Braten kein Saft heraus kann. Ehe man die Coteletten einwickelt, bestreicht man die Papiere mit Butter. Die Beine läßt man neben der umgebogenen Seite im Winkel herausstehen. 1/2 Stunde vor dem Gebrauche werden sie über einem Bogen mit Öl bestrichenen Papieres auf dem Roste langsam gebraten und mit ihrer Papierhülle auf die Schüssel gelegt, die Falten gegen auswärts gerichtet.

## Schnitzchen als Roulade.

Kälberne Vögerl. Kleine Kalbsschnitzchen klopft man gut und salzt sie ein. Dann läſst man fein gehackten Speck heiß und gelblich werden, treibt ihn erkaltet ab, gibt Rahm, zerdrückten Knoblauch, Thymian, Limonenschalen dazu, streicht es auf die Schnitzchen, rollt sie zusammen und bindet sie. Man legt sie auf Speck und Zwiebel in eine Casserolle oder steckt sie quer an Spießchen, mit Speckstückchen wechselnd, bratet sie bei jäher Hitze, vergießt sie mit dem Gerührten und bestreut sie mit Bröseln.

Mit Bries. Man streicht blanchiertes Bries fein gehackt, mit Butter abgedünstet, auf die Schnitzchen, die man gerollt und gebunden mit Butter, Suppe, 1 Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren und etwas Knoblauch dünstet.

Kalbsroulade mit saurem Rahm. Man klopft und salzt kleine Schnitzchen, macht Fasch von gebratenem Kalbfleisch mit Beinmark und Dottern, streicht es auf die Schnitzchen, rollt sie zusammen, umwindet sie mit Zwirn und dünstet sie mit Fett, Wurzeln und Suppe. Wenn sie Farbe haben, nimmt man die Wurzeln heraus und gibt sauren Rahm in den Saft.

Mit Limonensauce. Bei ebenso bereiteten Rouladen kocht man den Saft ganz ein, legt das Fleisch heraus, staubt die Wurzeln ein wenig, läſst das Mehl schön gelb werden, vergießt es mit Suppe und Limonensaft und passiert die Sauce über die Rouladen.

Mit Champignons. Auf geklopfte Schnitzchen von Kalb- oder Lammfleisch streicht man eine Fasch von gehacktem Kalbsbraten, Beinmark, den feinen Kräutern (Seite 44), Salz, Pfeffer, 1 Dotter und saurem Rahm, rollt und bindet sie wie die vorigen und dünstet sie, worauf man sie etwas staubt, mit Suppe, gutem Wein und 1 Löffel sauren Rahms aufkocht, dann kleine, mit Butter, Petersilie und Schalotten gedünstete Champignons dazu gibt.

Lammsrouladen. Zu 2 Rippen abgeschnittene Coteletten (S. 16) klopft man dünn auseinander, bestreicht sie mit Leberfasch Nr. II oder mit Geflügelfasch mit geschnittenem Schinken gemischt, oder Kalbfleisch mit Beinmark, Sardellen, in Milch geweichter Semmel, Schalotten, Petersilie, rollt sie bis zum Beinchen zusammen, dreht sie in Mehl und bratet sie mit Butter. Wenn sie Farbe haben, legt man sie heraus, staubt etwas Mehl in das Fett, vergießt es mit Suppe, dünstet die Rouladen damit auf und schneidet sie der Länge nach auseinander.

Im Netzel. Rouladen wie obige dreht man in Stücke von Kalbsnetz, bratet sie mit Schmalz und gibt sie auf Gemüse.

Schweinsroulade. Geklopfte Schnitzchen bestreicht man mit an gelaufener Zwiebel, gibt auf jedes 1 Löffel voll Reis, rollt sie zu Würstchen und bindet sie mit Zwirn locker zusammen. Man bratet ü in einer Casserolle mit Schmalz schnell ab, bedeckt sie mit Suppe, dami der Reis anschwellen kann, und dünstet sie zugedeckt fertig.

## Schnitzchen von gehacktem Fleische.

Landeshauptmann-Schnitzchen. Rohes Kalbfleisch au allen Fasern geschabt, schneidet man fein (oder treibt es durch die Fleisch mühle), gibt Salz, Limonenschalen und fein geschnittenes Nierenfett dazu stoßt es und macht davon kleine Schnitzchen, die man mit Mehl bestreu und mit Schweinschmalz, Zwiebel und Petersilie rasch bratet.

Mit Sardellen und Rahm. Man schneidet und stoßt ½ Kil Kalbfleisch, salzt es, formiert Schnitzchen, dreht sie in Mehl, spickt sie bratet sie, gibt 3 zerdrückte Sardellen und 2 Deciliter Rahm in das Fe und läßt es aufkochen.

Von Kaninchen. Von den Beinen gelöstes Fleisch wird fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Schalotten, Speck, saurem Rahm und Dotter gemischt und zu kleinen, dicken Schnitzchen geformt. Man dreht diese i Mehl oder Brösel und bratet sie mit Butter jäh ab.

Von Schweinfleisch. Man hackt ein fettes Stück Fleisch, gib Salz, Pfeffer, Limonenschalen und Knoblauch dazu, formiert Schnitzche davon und bratet sie so oder in Brösel gedreht und gibt sie mit Sen oder Reis oder Gemüse, Erdäpfeln u. s. w.

Von Wildbret. Man schneidet nicht gebeiztes rohes Reh- ode Hasenfleisch, aus Häutchen und Sehnen geschabt, dünnblätterig, gibt Salz Gewürz, Zwiebel und kleinwürfelig geschnittenen Speck dazu und stoßt es Davon macht man kleine Schnitzchen, dreht sie in Mehl und legt sie au gelb angelaufene Zwiebelscheiben in heißes Schmalz. Wenn sie jäh gebrate sind, legt man sie heraus, kocht etwas Essig, Suppe und sauren Rahm mit dem Fette auf und garniert sie mit Macaroni.

## Fasch-Coteletten und Schnitzchen.

Kreishauptmann-Schnitzel. Gebratenes und rohes Kalbfleisch von beiden gleichviel, schneidet und stoßt man fein, dann mit 2 Sar dellen, ½ geweichten Semmel, etwas geröst eter Zwiebel sammt Fett, Sal und Pfeffer. Man macht kleine dicke Schnitzchen, bratet sie mit Butter a legt sie dann heraus und kocht das Fett mit saurem Rahm auf

Man macht Kalbsfasch Nr. V (Seite 31), verreibt sie im Mörser gut und formiert, wenn sie passiert ist, kleine ovale Schnitzchen davon, denen man Stückchen von abgeschabten dünnen Petersilienwurzeln statt Beinchen einsteckt. Nun bratet man sie in Butter, legt sie dann heraus, staubt ein wenig Mehl in das Fett und rührt etwas Suppe und aufgelöste Glace dazu, damit eine kurze und kräftige Sauce wird (oder macht solche wie Seite 29), mit der man die Coteletten aufkocht.

Von Kalbsfasch Nr. III oder IV (Seite 31), mit den feinen Kräutern gewürzt, macht man kleine Schnitzchen mit eingesteckten Rippen, kocht sie mit Suppe und gibt sie in eine kurze Champignonsauce.

Rohe Wildbretfasch Nr. II (Seite 32) formiert man zu Schnitzchen, die man spickt und mit Butter schnell bratet, dann gibt man etwas Wildbretsauce mit Rahm dazu und garniert sie mit Linsenpüree.

## Fasch-Schnitzchen in Netzel.

Entfasertes und gestoßenes Kalb- und Schweinfleisch salzt und würzt man beliebig, macht fingerdicke Schnitzchen, dreht sie in Stücke von Schweinsnetz und bratet sie auf mäßiger Hitze mit Schweinschmalz.

Wildbretfasch Nr. III (Seite 32) dreht man als Schnitzchen in Kalbs- oder Schweinsnetzel und bratet sie im Rohre, fleißig mit Schmalz begossen, jäh ab.

## Fleisch-Krapfeln von Bratenresten.

Reste von Schweins- oder Kalbsbraten oder beiden gemischt gibt man fein geschnitten zu angelaufener Zwiebel und Petersilie, dazu den Bratensaft, in Milch erweichte Semmel, Limonenschalen, Pfeffer, und macht es mit Ei saftig. Man formiert über Brösel kleine, dicke Laibchen und bratet sie mit Schmalz schnell ab.

## Falsche Netzwürste.

Rohes Kalb- und Rindfleisch zu gleichen Theilen wird geklopft und ohne Haut und Sehnen fein geschnitten, mit Salz und Knoblauch oder Schalotten gewürzt, mit fein geschnittenen Bratenresten, Eiern, saurem Rahm gemischt und zu Würstchen formiert. Man dreht sie in Brösel, legt sie in heißes Fett zum Abbraten und begießt sie gegen Ende netzartig mit gutem, saurem Rahm.

## Schöpsen-Pilaw in Weinblättern.

Man schneidet 15 Deka Schöpsenfleisch mit dem Wiegemesser fein und würzt es mit Pfeffer und Petersilie. Dann wäscht man eine Kaffee-

schale voll Reis, gibt ihn zu angelaufener Zwiebel in Fett und läßt ihn gelblich werden, worauf man das Fleisch dazu mischt. Dies vertheilt man auf 12 zarte, mit heißem Wasser abgebrühte Weinblätter, dreht sie zusammen und steckt die Enden ein. Diese Würstchen legt man nebeneinander in eine Casserolle, hält sie durch Darauflegen eines Tellers nieder und gibt 2 Kaffeeschalen Wasser darüber. Man deckt es zu und läßt es dünsten, bis das Wasser eingegangen ist. Beim Anrichten wird etwas Limonensaft über die Würstchen getropft.

## Judenbraten oder Fleischwurst.

Kalbfleisch ohne Fasern und Häutchen, ungefähr 60 Deka, und 15 Deka Beinmark oder Speck hackt man fein, mischt 2 Semmeln, in Milch geweicht und ausgedrückt passiert, angelaufene Zwiebel und Petersilie, Limonenschalen, Salz und 2 oder 3 Dotter dazu und formiert es zu einer Wurst. Man dreht sie in Mehl oder spickt sie auch, bratet sie, mit Butter begossen, schön braun und gibt gegen Ende Suppe und etwas Wein oder sauren Rahm dazu. Oder man mischt Rind-, Kalb- und Schweinfleisch zusammen, dreht die Wurst in Brösel und begießt sie beim Braten mit Butter.

## Faschierter Hasenrücken.

Von einer ungebeizten, rohen Rehschulter oder den Hasenkeulen und Schultern schabt man das Fleisch aus Haut und Sehnen, hackt es mit Speck recht fein und mischt eine kleine abgeriebene Semmel, in Wein geweicht, Salz und Pfeffer, 4 Löffel sauren Rahm und 1 Ei dazu. Diese Fasch gibt man in eine mit Schmalz ausgestrichene Hasenform (oder einen Rehrückenmodel) und stellt sie zum Braten in das Rohr. Ist sie auf die Schüssel gestürzt, so gibt man Wildbret-Sauce mit Rahm darüber und streut Limonenschalen darauf.

## Warme Geflügelwurst (Galantine).

Man löst ein Poulard oder dgl. wie Seite 14 aus und macht das vom Gerippe abgelöste Fleisch nebst Geflügelleber, Kalbfleisch, etwas Semmelkoch (S. 29), Beinmark oder Speck, den feinen Kräutern (S. 44) oder auch anderer Würze und Salz zu gestoßener, passierter Fasch. Mit dieser füllt man die Haut voll, die man am Rücken zusammennäht. Dann bindet man Speckschnitten darüber und bratet es oder man dreht die Galantine in Leinwand, umwindet sie netzartig mit Spagat und dämpft sie, auf Speck gelegt, mit Wurzeln, Fleischabfällen und Suppe. Zur Probe sticht man mit einer Spicknadel hinein, wenn diese leicht herausgeht, ist

es ausgekocht. Die kurz eingekochte Brühe gibt man zu einer Kräuter- oder Schwammsauce, die man in einer Schale zu der in Scheiben geschnittenen, nur etwas auseinander geschobenen Galantine serviert.

Unter die Fasch kann man würfelig geschnittene, geräucherte Zunge, Speck und Trüffeln mischen. Bei Kapaun oder Indian verwendet man auch das Schenkelfleisch zu Fasch. Von Wildgeflügel läßt man nur das Brustfleisch an der Haut, vermehrt die Fasch vorzüglich mit Ganslleber, dann mit kleinwürfelig geschnittenem Speck, Zunge und Trüffeln und gibt eine spanische oder Trüffelsauce dazu.

## Gefüllte Fleischkuchen mit Sauce.

Von Geflügelfasch. Eine mit Butter ausgestrichene, glatte Form legt man mit Papier, dann mit Zungen und Trüffeln aus und stellt sie kalt. Dann bestreicht man das Eingelegte gegen innen mit Eiweiß und drückt am Boden und an der Seite fingerdick Fasch (Seite 31) ein, füllt den leeren Raum mit kaltem, dicken Ragout, deckt es mit Fasch, indem man diese fingerdick auf Papier gestrichen darüber stürzt und am Rande an die andere Fasch fest andrückt und kocht es mit Oberhitze in Dunst. Nach dem Stürzen bestreicht man den Kuchen mit aufgelöster Glace und gibt legierte Trüffel-Sauce (Seite 112) herum.

Oder man legt die Form mit Krebsschweifchen und Spargelköpfen aus und gibt Champignons-Sauce dazu.

Vom Wildgeflügel bereitet, läßt man die Zunge weg und füllt Ragout Nr. III (Seite 153) ein.

## Haschee-Pudding.

Zu 50 Deka sehr fein geschnittenem Kalbsbraten mischt man 2 abgesprudelte Eier, 1 in Obers geweichte Rundsemmel, Krebsbutter, Petersilie, Salz und Muscatblüte. Die Hälfte davon gibt man in eine mit frischer oder Krebsbutter ausgestrichene Form, darauf eine Lage von Krebsschweifchen, Karfiolröschen, Hahnenkämmen, Geflügelleber und Champignons, mit Krebsbutter betropft. Mit dem übrigen Haschee bedeckt, wird es eine Stunde in Dunst gekocht. Beim Anrichten garniert man den Pudding mit Karfiol und Krebsschweifchen und übergießt ihn mit Buttersauce.

## Hasen-Pudding mit Sauce.

Zu 60 Deka rohem, ungebeiztem Hasenfleisch gibt man 15 Deka Speck, hackt es fein, mischt 2 Eier, Salz und Pastetengewürz (Seite 45)

dazu, stoßt und passiert es und füllt es in eine mit Speck ausgelegte Puddingform. Man siedet es über 1 Stunde in Dunst, stürzt es dann, läßt die Form eine Weile darüber, damit es nicht aufspringt, nimmt nach der Form auch den Speck ab und gibt eine Wildbretsauce, mit rothem Weine bereitet, dazu.

## Salmi in Dunst gekocht.

Fleischpüree oder Salmi (Seite 33) mit Dottern gemischt, füllt man in die ausgeschmierten Becherformen, siedet sie langsam in Dunst, bestreicht sie nach dem Stürzen mit Glace und gibt Wildbret-, Trüffel- oder spanische Sauce dazu, oder verwendet sie als Garnierung.

## Faschreif.

Von Wildbretfasch Nr. III (Seite 32) füllt man in eine mit Fett ausgestrichene Reifform, siedet sie in Dunst, gibt nach dem Stürzen Wildbretsauce in die Mitte und garniert die Schüssel mit Erdäpfel-Kipfeln oder Butterteig.

Von Wildgeflügel bereitetes Fleischpüree (Seite 33), mit Dottern und fein gehackten Trüffeln gemischt, wird in den mit weißem Brustfleische, Zungen und Trüffeln ausgelegten Model gefüllt, in Dunst gesotten und gestürzt. In die Mitte gibt man spanische Sauce.

Von Gansleber und Trüffeln. Man schneidet von einer großen Gansleber einige fingerdicke Scheiben, belegt jede mit einem ausgestochenen Stücke von überkochten Trüffeln und bratet diese Schnitzchen erst beim Anrichten schnell ab. Die Abfälle der Leber dünstet man mit Butter, Zwiebel und den Trüffelschalen, stoßt und passiert es, mischt Salz, Pfeffer, Semmelbeschamel und 3 Dotter dazu, füllt es in den ausgeschmierten Reifmodel und siedet es in Dunst. Man garniert die gestürzte Fasch mit den Schnitzchen und gibt in die Mitte eine Trüffelsauce.

Oder: Von einer gedünsteten Gansleber und ein paar mit Wein gekochten Trüffeln schneidet man Formen aus, um den Reifmodel auszulegen. Das übrige, nudelig geschnitten, bindet man mit lichter Sauce, der man 4 Dotter beimischt, und siedet es in Dunst.

Kalbsfasch Nr. II (Seite 31) mit geweichten Bröseln und Dottern recht saftig gemacht, siedet man in Dunst, gibt in die Mitte Ragoutsauce und ziert den Rand mit Krebsschweifchen und Karfiol.

Leberfasch Nr. II (Seite 32), in einen Reifmodel gefüllt, siedet man in Dunst, stürzt sie und gibt in die Mitte gemischte Gemüse.

## Fleischkuchen von Lammsbeuschl.

Man siedet vom Lammsbeuschl Herz, Bries, Lunge, sowie ungefähr 30 Deka fettes Schweinfleisch und läßt es in der Suppe erkalten. Den folgenden Tag schneidet man es fein und passiert die rohe Leber. Dann gibt man mit Suppe erweichte, zerdrückte Semmel, Salz, Pfeffer, ein wenig Majoran, Neugewürz und ein paar Dotter dazu und bäckt es in einer Form. Den gestürzten Kuchen garniert man mit gedünsteten Gemüsen.

## Fasch-Wanneln oder Becher.

Man macht saftige Fasch von rohem oder gebratenem Kalbs- oder Geflügelfleisch (Seite 31) mit Beinmark, Eiern, saurem Rahm und etwas Bröseln und bäckt sie in ausgebröselten, kleinen Formen.

Oder: Man legt die ausgeschmierten Formen mit geräucherter Zunge aus, füllt Geflügelfasch ein und kann sie auch mit Ragout unterlegen, siedet sie in Dunst und bestreicht sie nach dem Stürzen mit Glace.

## Leber-Wanneln.

Geflügel- und Kalbsleber wird geschnitten und gestoßen, nebst Beinmark, Sardellen, geweichter Semmel, Schalotten, Petersilie, Kapern, Limonenschalen und Muscatnuss passiert, mit Dottern saftig gemacht und gebacken.

Oder: Man macht die Leberfasch wie für Leberpfanzel (Seite 100) mit Butter und ohne Knoblauch und unterlegt sie mit Ragout.

Von Gansleber. Man dünstet eine Gansleber mit etwas Butter, Zwiebel, Lorbeerlaub und Pfefferkörnern, stoßt und passiert sie und rührt ein paar Dotter und etwas Salz dazu, füllt dieses in die ausgeschmierten Wanneln und siedet es in Dunst.

## Fleisch-Kapseln.

Von zahmem Geflügel. Zu Püree von einer Kapaunbrust (Seite 33) mischt man 4 Dotter und den Schnee der 4 Klar, füllt es in längliche, zweifingerbreite Papierkapseln, die man auf das Blech gestellt bäckt, und serviert es mit den Kapseln.

Von Wildgeflügel wird es ganz dem vorigen gleich aus Püree von Wildgeflügel (Seite 33) bereitet.

Von Wildbret. Aus solchem Fleische bereitetes Püree mischt man mit gedünsteter, passierter Gansleber, Pastetengewürz, den Dottern und Schnee wie obige.

Von Gansleber. Man dämpft die Leber, läßt sie erkalten, schneidet davon kleine Scheibchen zum Unterlegen und macht den Rest zu

Fasch Nr. II (Seite 32) mit mehr Eiern. Zugleich dünstet man zwei zu Scheiben geschnittene Trüffeln in Butter. In die Kapseln gibt man zuerst von der Fasch, darauf Stücke von Trüffeln und Leber, wieder Fasch, so fort noch einmal, zuletzt ein dünnes Speckschnittchen und bäckt sie ½ Stunde. Wenn man den Speck weggenommen hat, streicht man Glace darüber.

## Geflügel-Crême.

Roh abgelöstes Brustfleisch von Hühnern stoßt und passiert man und rührt es mit Schaum von geschlagenem Obers zu einer zarten Masse ab. Man füllt damit die Kaffeebecher voll und kocht sie, in heißes Wasser gestellt, auf mäßiger Wärme wie Consommé in Dunst. In Reifform gekocht und gestürzt, gibt man feines Ragout in die Mitte.

## Gebackene Würstchen (Croquetten).

Von jungen Hühnern. Von gebratenen, jungen Hühnern schneidet man das Fleisch von Brust und Schenkeln nudelig. Das übrige wird gestoßen, mit Suppe ausgekocht, durch ein Sieb gestrichen, zu kräftiger lichter Sauce gemischt, welche man dick einkocht, mit Limonensaft etwas säuert, mit ein paar Dottern bindet und mit dem geschnittenen Fleische mischt. Man streicht es zum Auskühlen auf einem mit Mehl bestaubten Bleche daumendick auseinander, schneidet es erkaltet zu fingerlangen Stückchen und rollt diese auf dem Brette über Mehl leicht hin. Wenn alle Würstchen so bereitet sind, dreht man sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Sollten sie zu weich sein, so dreht man sie vor dem Einbröseln in mit Eiklar befeuchtete Oblaten. Man richtet sie über eine Serviette auf und gibt gebackene Petersilie in die Mitte.

Von Kapaun- oder Indian-Fleisch schneidet man kleine Würfel, gibt halb soviel fein geschnittene Trüffel dazu, bindet dies mit Beschamel (Seite 29) und Dottern, formiert es wie oben zu Würstchen, bröselt sie ein und bäckt sie.

Von Rebhühnern und Trüffeln bindet man es mit dicker Salmisauce und Dottern, dreht sie in Oblaten, bröselt sie ein und bäckt sie.

Von Gänseleber. Gedünstete Leber und halb soviel geräucherte Zunge oder auch Hasenfleisch und mit Wein gekochte Trüffeln schneidet man nach dem Auskühlen kleinwürfelig, bindet es mit dicker, spanischer Sauce, mischt, solange es noch heiß ist, ein paar Dotter dazu und läßt es aufgestrichen kalt werden. Dann formiert man die Würstchen wie oben, bröselt sie ein und bäckt sie in Schmalz.

Oder: Man schneidet rohe Geflügelleber fein, dünstet sie mit Fett, Petersilie und Schalotten ab, gibt Semmel mit Milch befeuchtet, Salz, Gewürz und Dotter dazu und formiert es ausgekühlt zu Würstchen, die man ebenso einbröselt und bäckt. Oder man bereitet sie von Leberfasch Nr. II (Seite 32).

Von Kalbsbries sind sie wie von Geflügelfleisch mit Trüffeln zu bereiten. Oder man schneidet das Bries fein zusammen, gibt es zu angelaufener Petersilie, staubt es ein wenig, mischt in Obers geweichte Bröseln, Salz und Eier dazu, läßt es erkalten und formiert Würstchen, die man ebenso einbröselt und bäckt.

Von Ragout. Dick gehaltenes Ragout (Salpicon Seite 35) mischt man mit Dottern, läßt es auskühlen, dreht davon kleine Würstchen in Oblaten und diese in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz.

Von Haschee. Mit Dottern legiertes Haschee von Kalbs- oder Geflügelfleisch streicht man noch heiß auf, formiert es erkaltet zu Würstchen, die man in Oblaten, dann in Ei und Brösel dreht, bäckt und zu Gemüse gibt.

## Äpfel und Birnen von Fleisch.

Wie zu obigen Würstchen gebundenes Geflügelfleisch oder Gansleber mit Trüffeln formiert man zu Kugeln, drückt sie oben und unten etwas ein (wie Äpfel sind) und steckt nach dem Einbröseln oben eine Gewürznelke hinein. Wenn man sie birnenförmig macht, steckt man auch oben statt des Stengels ein Beinchen hinein und bäckt sie.

## Muscheln mit warmer Fleischfülle.

Mit Ragout. Man bereitet Ragout von sehr kleinwürfelig geschnittenen Bestandtheilen (Salpicon Seite 35) ziemlich dick, dass es in die Muscheln[1]) gehäuft eingefüllt werden kann; dann bestreut man es mit feinen Bröseln, tropft frische oder Krebsbutter darüber und stellt sie auf einem Bleche ein paar Minuten in das heiße Rohr. Man legt sie über eine Serviette auf die Schüssel und serviert sie gleich.

Unter Ragout von Zunge, Trüffeln und Champignons, mit spanischer Sauce gebunden, kann man auch dünne, kurz abgebrochene, gekochte Ma-

[1]) Man wählt dazu von leeren Austernmuscheln, die man in Spezereihandlungen bekommt, solche aus, welche ziemlich tief sind und gerade stehen bleiben, und reinigt sie mit warmem Wasser. Zu mancher Bereitung nimmt man Meermuscheln, welche innen glatt sind oder bei öfterem Gebrauche solche von Porzellan.

caroni mischen, sowie etwas geriebenen Parmesankäse, worauf man dies gleich einfüllt und mit Bröseln, dann mit Käse bestreut, mit heißer Butter betropft und 5 Minuten in das heiße Rohr stellt.

Mit Fleisch-Püree. Brustfleisch von Wildgeflügel schneidet man nudelig, ebenso mit Butter, Fleischessenz und rothem Weine gedünstete Trüffeln und bereitet vom übrigen Fleische Püree, welches man mit dem Geschnittenen mischt, dick einkocht, in Muscheln häuft, Bröseln und Butter darüber gibt und in das Rohr stellt.

Mit Geflügelfleisch. Man schneidet Bratenreste kleinblätterig, läßt es mit den feinen Kräutern (Seite 44) etwas aufdünsten, dann auskühlen. Indessen treibt man ein Stückchen Butter mit 1 Ei, etwas in Milch geweichter Semmel und 1 Löffel sauren Rahms ab und mischt Salz, Pfeffer und das Fleisch dazu. Man häuft es in die mit Butter ausgestrichenen und mit Bröseln ausgestreuten Muscheln, gibt Bröseln, Parmesankäse und Butter darüber und stellt sie 1/4 Stunde in das Rohr.

Mit Kalbsbries. Den dritten Theil einer großen weißen Zwiebel schneidet man fein, läßt sie in 5 Deka Butter gelb werden, staubt dann 1 Kochlöffel voll Mehl darauf und rührt, wenn dieses angelaufen ist, 1 Deciliter kräftige Suppe und 3 Löffel sauren Rahm dazu. Verkocht, stellt man es beiseite, rührt, bis es lau ist, worauf man ein gesottenes, fein geschnittenes Bries, 2 zerhackte Sardellen und 2 Dotter beimischt und es in die mit Butter ausgestrichenen Muscheln häuft. Man streut Parmesankäse und Bröseln darüber, betropft diese mit Butter und stellt die Muscheln 1/2 Stunde in das Rohr.

# Würste.

## Würstchen ohne Darm.

Rohes Schwein- und Rindfleisch hackt man fein, gibt würfeligen Speck, Salz, Paprika, Zwiebel und etwas kaltes Wasser dazu, formiert fingerlange Würstchen, bratet sie mit Schmalz und Zwiebel ab, gießt öfters etwas Suppe dazu und gibt sie zu Gemüse oder Senf.

Fein gehacktes Schwein- und Kalbfleisch mit saurem Rahm und Dottern saftig gemacht, würzt man mit Limonenschalen oder Knoblauch, Salz, Muscatblüte und Wein und formiert Würstchen, die man wie obige bratet.

## Netzwürste.

Kalbsfasch von rohem Fleische und Speck mit wenig in Milch geweichter Semmel und Dottern gebunden, mit den feinen Kräutern gewürzt, dreht man in Stücke vom Netzel, bindet es an beiden Enden wie kurze Würste und bratet sie mit Butter.

Von Schweinsfasch wie Seite 31 aus rohem Fleische bereitet, mit Salz, Pfeffer und Limonenschalen gewürzt, gibt man ein paar Löffel voll auf Stückchen von Schweinsnetz und dreht es zu fingerlangen Würstchen, die man mit Schmalz bratet und zu Gemüse gibt. Ebenso von fein gehacktem, gebratenem Schweinfleisch mit dick aber nicht weich gekochtem Reis gemischt.

## Frische Würste.[1])

Kleine, frische Würstchen. (Saucißchen.) Man hackt Schweinfleisch recht fein und zu 20 Deka 5 Deka frischen Speck, würzt es mit Salz, weißem Pfeffer, Citronenschale und gibt etwas frisches Wasser dazu, mit dem man es gut abdrückt, bis es zähe wird. Man füllt es mit einer Spritze in nur fingerdicke Schöpsendärme und dreht sie 10 Centimeter lang ab, unterbindet sie nach je zwei Würstchen und sticht luftige Stellen mit einer Nadel an. Gesotten oder mit Butter langsam gebraten gibt man sie mit Senf oder als Garnierung von Gemüse.

Von Kalbfleisch bereitet man sie ebenso, indem man zu 15 Deka davon 15 Deka fettes Schweinfleisch nimmt und einige Löffel voll Obers zum Verdünnen. Sie werden ebenso gebraten und als Garnierung gegeben oder gesotten mit geriebenem Kren bestreut.

Von Geflügelfleisch macht man Fasch, beliebig gewürzt oder mit gehackten Trüffeln gemischt, läßt die Würstchen in heißem Wasser anschwellen, dann erkalten und bratet sie. Oder man schneidet das rohe Brustfleisch, die Leber, Speck und Kalbseuter würfelig und gibt Petersilie, Limonenschalen, Majoran, Salz, in Obers geweichte Semmel und Dotter dazu.

Bratwürste gibt man schneckenförmig gedreht in heißes Schweinschmalz. Wenn die Wurst auf beiden Seiten braun ist, nimmt man sie heraus und kocht das Fett mit etwas Suppe auf, wodurch ein kurzer, brauner Saft wird. Man gibt sie gebraten oder mit Wasser gesotten mit Senf oder gedünstetem Reis oder gerösteten Erdäpfeln oder Gemüse.

Augsburger Würste. Diesen aus warm geschlagenen Schwein- oder Rindfleisch bereiteten kurzen, dicken Würsten zieht man die Haut ab,

[1]) Bereitung der Würste, siehe Haushaltungskunde, III. Abtheilung.

schneidet sie nach der Länge auseinander und bratet sie mit Schmalz in einer Pfanne oder man schneidet sie vor dem Braten schief ein und streicht zerdrückte Sardellen in diese Schnitte, oder man dreht sie in Ei und Brösel, bratet sie und gibt sie zu Gemüse, Salat oder Reis.

Leberwürste bratet man mit Schweinschmalz ab und gibt sie zu Sauerkraut, gerösteten Erdäpfeln, gedünstetem Reis u. s. w. Blutwürste, ebenso langsam gebraten, gibt man auch zu sauren Rüben, eingebrannten Erdäpfeln oder Linsen, oder letzteren gemischt.

## Geräucherte Würste.

Selchwürstchen. Wiener, Frankfurter oder dgl. legt man in siedendes Wasser in ein so weites Geschirr, dass sie nicht gebogen werden müssen und lässt sie zugedeckt seitwärts am Herde stehen, bis sie in die Höhe steigen, was stattfindet, wenn sie durch und durch heiß sind. Man gibt sie zwischen eine zierlich gelegte Serviette und geschabten Kren dazu oder als Belege auf Gemüse.

Geräucherte Bratwürste werden bei 20 Minuten gekocht und mit geriebenem Kren bestreut oder zu Gemüse gegeben.

Krainerwürste. Die halbgeräucherten, für schnellen Verbrauch gemachten müssen $^3/_4$ Stunden lang bei mäßiger Hitze gesotten werden. Die ganz geräucherten kocht man $1^1/_2$ Stunden lang, und, wenn sie kalt aufgeschnitten werden sollen, lässt man sie mit dem Wasser auskühlen.

Cervelatwürste u. dgl. Man erwärmt sie mit Wasser oder über Glut und gibt sie mit geriebenem Kren oder zu Gemüse. Oder man schneidet sie kalt auf, macht sie mit Essig und Öl ab und bestreut sie mit Pfeffer oder mit roher, geringelt geschnittener Zwiebel.

Rothwurst. Geräucherte Blutwurst gibt man aufgekocht und warm geschnitten zu Püree von Hülsenfrüchten oder zu Sauerkraut oder gerösteten Erdäpfeln. Kalt aufgeschnitten ohne Kochen gibt man sie zu Erdäpfelsalat, Salzgurken u. dgl. m.

Schwartenwurst. Sie wird kalt sehr fein aufgeschnitten und zu Gemüse, besonders Kraut, oder mit Essig und Öl gegeben.

Presswürste, Zungenwürste, Pressburger u. dgl. werden kalt aufgeschnitten zu Getränken oder Gemüsen gegeben.

Salami. Man schneidet sie zu sehr dünnen Scheiben, zieht diesen die Haut ab, legt sie halb übereinander auf einen Teller und serviert sie zu Getränken oder zu Butterbrot oder auf Gemüse.

# Gepökeltes und geräuchertes Fleisch.

## Pökelfleisch.[1])

Man kocht das eingepökelte Fleisch von Schweinen u. s. w. mit Wasser und Wurzeln und schäumt es dabei fleißig ab. Die Zeit des Weichwerdens hängt vom Alter des Thieres und von der Gattung der Stücke ab und dauert 2 bis 3 Stunden. Ist das Fleisch durch zu langes Liegen im Salze zu scharf geworden, so wechselt man beim Kochen mehrmals das Wasser, war es aber zu kurze Zeit eingepökelt, so gibt man beim Sieden vom Pökelsafte dazu. Zu Stücken geschnitten, gibt man es zu Knödeln, Rahm-Pudding, Erbsen, Sauerkraut, Spinat u. s. w.

## Geräuchertes Fleisch.

Schweinfleisch,[2]) vorzüglich saftiges von der Brust (Kaiserfleisch) kocht man mit Wasser ungefähr 1 Stunde und gibt es zu Spinat, Sauerkraut, Erdäpfeln, Knödeln, dürren Erbsen u. dgl. m. Zu Salat, sauren Erdäpfeln u. dgl. gibt man magere Stücke.

Schopf- oder Schafbraten. (Wiener Ausdruck für vom Schweinshalse abgelöstes, geräuchertes Fleisch.) Dieses zarte, saftige Stück wird gekocht und ist zu Semmel-, Grieß- und Erdäpfelknödeln, zu Erbsen und Gemüse oder kalt aufgeschnitten vorzüglich zu verwenden.

Jungfern- oder Mollbraten (Schweinslungenbraten) wird gekocht, warm und kalt wie Schopfbraten verwendet.

Schinken. Will man ihn ganz servieren, so schneidet man, solange er noch heiß ist (Seite 13), aus der Schwarte Formen, welche wie Verzierungen auf dem Specke bleiben und zieht die übrige Schwarte ab. Das Stelzbein löst man beim Gliede aus. Oder man zieht nur einen Theil der Schwarte an der breiteren Seite ab, nachdem man das Bleibende zackig ausgeschnitten hat, und macht um das Stelzbein eine Manchette von Papier. Beim Aufschneiden ist darauf zu sehen, dass die Stücke ziemlich dünn und gleich groß sind. Wenn man sie auflegt, muss Speck und Fleisch regelmäßig vertheilt sein. Man garniert die Schüssel mit geschabtem Kren oder mit Aspik, mit Blumen von Rettig oder Butter, mit Blättern von grüner Petersilie (Seite 156) u. s. w. Oder man dreht dünn aufgeschnittenes Schinkenfleisch zu Skarnitzen, füllt diese mit Aspik oder Kren und legt sie zierlich über eine Serviette auf oder als Garnierung um Fleisch oder Butter.

[1]) Pökeln, siehe Vorrathskammer.

[2]) Über Räuchern, siehe Haushaltungskunde, III. Abtheilung.

Rindfleisch wird geklopft, über Nacht in Wasser gelegt, mit weichem Wasser 3 bis 4 Stunden gekocht und mit Gemüse oder Essig und Öl gegeben. Warm zu essen sind die saftigen Stücke, Brustkern u. dgl., vorzuziehen, um es kalt zu verwenden die Schweif- und Schalstücke. Kammfleisch (das fette saftige Fleisch vom Ochsenhalse) wird gekocht, warm mit saurem Kren oder mit Knödeln, Sauerkraut, Rüben oder Salat gegeben. Kalt schneidet man es auch roh wie Salami auf, bestreut es mit Pfeffer und gibt es zu Getränken.

Kalbsschlegel. Man legt den geräucherten Schlegel über Nacht in Molken oder in Milch, wäscht ihn dann ab, kocht ihn mit Wasser wie Schinken und verwendet ihn ebenso zu Thee und auf andere Weise.

Rehschlegel. Dieser wird mit Wasser gekocht und wie Schinken zu Thee, Getränken, Kraut u. s. w. gegeben.

Gänsebrüste. Nachdem man sie mit heißem Wasser gereinigt hat, legt man sie über Nacht in kaltes, kocht sie mit anderem Wasser und gibt sie zu Hülsenfrüchten u. s. w. Kalt wie Schinken aufzuschneiden, zieht man die Haut ab und gibt sie zu Thee u. s. w.

---

# Zungen.

## Geräucherte Zungen.

Ochsenzungen. Man kocht sie wie Seite 18, zieht die Haut ab, sobald man die Zunge aus dem Sude nimmt, schneidet sie etwas schief zu Scheiben und gibt sie warm zu Gemüse u. dgl. Kalt aufgeschnitten legt man sie halb übereinander auf einer Schüssel auf und ziert sie mit Häufchen von geschabtem Kren oder kleinen Rettig- oder Butterblumen und grünen Blättern oder mit lichtem Aspik.

Schweinszungen werden zu Gemüsen, getrockneten Erbsen, Knödeln u. s. w. serviert.

## Pökelzungen.

Schweins- oder Ochsenzungen kocht man mit Wasser und etwas vom Pökelsafte, zieht die Haut ab, gibt sie heiß auf die Schüssel und Rahm-Pudding oder abgeschmalzene Kartoffeln oder Macaroni oder Erbsen-Püree dazu.

## Frische Zungen.

Mit Kren. Die (wie Seite 18) gekochte, dann abgezogene Zunge schneidet man etwas schräg zu Scheiben, legt diese zierlich in die Schüssel, bestreut sie mit geriebenem Kren und gibt Essigkren besonders dazu.

Mit Gemüse. Eine weichgekochte Zunge wird zu Scheiben geschnitten und mit Bratensaft aufgedünstet. Man gibt sie entweder als Belege auf Gurken oder kranzförmig in die Schüssel und in die Mitte gedünstete Rüben und außen herum eine Reihe glasierter Schalotten.

Mit süßer Sauce oder Zwetschkenpfeffer. Die abgezogene Zunge wird zu Scheiben geschnitten, mit polnischer Sauce aufgekocht oder Hagebutten- oder Ribiselsauce (Seite 115—116) besonders dazu gegeben. Mit Zwetschkenmus (Seite 162) gibt man die Zungenstücke als Belege.

In Sauce mit Fleischextract. Beim Sieden gibt man nebst Zwiebeln und Wurzeln 1 Lorbeerblatt, 1 Citronenscheibe ohne Kerne, Pfefferkörner, sowie Spargel- und Champignons-Abfälle dazu. Wenn man die Zunge herausgenommen und die Haut abgezogen hat, seiht man die Brühe, kocht in dieser Bratwürstchen oder kleine Fleischklößchen und vergießt mit den Rest eine gelbe Einmach. In diese Sauce gibt man dann Fleischextract, etwas Kapern, die zu Stückchen geschnittenen Würstchen und die zu Scheiben geschnittene Zunge.

Gespickt mit Limonensaft. Eine gesottene Zunge schneidet man nach der Länge auseinander, spickt sie auf der geschnittenen Seite mit Speck und bratet sie bei jäher Oberhitze, damit der Speck Farbe bekommt, und betropft sie fleißig mit Butter, Limonensaft und Suppe.

Gespickt mit Rahmsauce. Eine gesottene Zunge spickt man nach Abziehen der Haut, läßt viele fein geschnittene Zwiebel gelb anlaufen, gibt die Zunge, dann einige Stückchen Butter, 1 zerdrückte Sardelle, Kapern und Limonenschalen dazu, bratet sie auf beiden Seiten und begießt sie dabei mit saurem Rahm.

Mit Sardellen. Die gesottene abgezogene Zunge spickt man ausgekühlt mit Speck und Sardellen, gibt sie in die Bratpfanne und begießt sie beim Braten mit Butter und saurem Rahm. Oder man schneidet die gesottene warme Zunge zu Scheiben, gibt 7 Deka Butter, 7 Deka Sardellen und den Saft einer Limone heiß darüber und bestreut sie mit gerösteten Bröseln.

Mit Bröseln. Die gesottene, abgeschälte Zunge schneidet man der Länge nach auseinander, bestreicht sie gut mit Butter und bratet sie bei starker Hitze, wobei man sie mit Bröseln bestreut und mit Limonensaft betropft. Wird sie trocken, so gibt man etwas Butter dazu, und wenn diese schäumt, richtet man die Zunge an und bestreut sie mit fein geschnittenen Limonenschalen.

Eingebröselte Schnitze. Man schneidet dünne Scheiben von gesottener Zunge, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, dreht sie in Butter

und Brösel, bratet sie jäh ab und gibt sie auf Gemüse, oder man kocht sie mit Rahm auf, oder man läßt Speck, Kalbfleischabfälle, Schalotten und Champignons anlaufen, staubt etwas Mehl darauf, läßt es lichtbraun werden, kocht es mit Suppe, Limonensaft und Wein auf und passiert es. Oder man gibt Zwiebel- oder Pfeffersauce (Seite 108) oder kalte Kapernsauce (Seite 120) dazu.

Gefüllte Schnitze. Die gesottene Zunge wird so geschnitten, daß immer 2 dünne Scheiben zusammenhängen. Zwischen diese streicht man Kalbsfasch, drückt sie zusammen, bröselt sie ein und bratet sie.

### Kalbszungen auf Austernart.

2 weichgesottene, abgezogene Kalbszungen schneidet man in fingerdicke Scheiben. Dann gibt man in eine kleine Casserolle ein Stückchen Butter, 7 Deka fein geschnittene Sardellen und den Saft von 2 Limonen, läßt es aufkochen, taucht die Scheiben ein und dreht sie in Brösel. Man bratet sie auf dem mit Butter bestrichenen Roste über Glut auf beiden Seiten und übergießt sie in der Schüssel mit dem Reste der Sauce.

---

## Speisen von Köpfen und Füßen.

### Ochsengaumen (Normaul).

Mit Butter und Limonensaft. Ein weich gekochtes Stück Ochsenkopf (Seite 18) schneidet man erkaltet nudelig, gibt es in heiße Butter, dann etwas Limonensaft und Schalen dazu und richtet es an, sobald es heiß ist. Es soll saftig, aber nicht sauer sein. Man gibt Erdäpfelpüree und Essiggurken herum.

Mit Schalotten. Dünnblätterig geschnitten, gibt man es in kräftige lichtbraune Sauce mit Limonensaft und gedünsteten Schalotten und garniert es mit Butterkrapfeln, Erdäpfelbögen, Nudeln oder dgl.

Mit Sardellen. Man schneidet das Fleisch zu länglichen Bröckeln, gibt es in gelbliche Sauce und würzt diese mit Sardellenbutter, Pfeffer und Limonensaft.

### Kalbskopf oder -Ohren.

Mit Kren (Meerrettig). Man putzt und siedet einen Kalbskopf (wie Seite 18), läßt ihn mit dem Sude eine Weile stehen, legt ihn auf die Schüssel, garniert ihn mit geschabtem Kren und gibt Essigkren mit etwas

vom dicklich eingekochten, geseihten Sude gemischt in einer Schale dazu. Ebenso die Ohren allein.

Eingemacht. Die rein geputzten Ohren oder Stücke vom Kopfe kocht man mit Suppe, Zwiebel, gelben Rüben, Salz und Muscatblüte, vergießt damit eine lichte Buttersauce und seiht sie über die Fleischstücke. Man kann Safran oder Petersilie oder Wein dazu geben.

Mit saurer Sauce. Mit der Brühe vom Sieden eines halben Kalbskopfes vergießt man lichte Einmach und kocht damit die abgelösten Fleischstücke, etwas Bratensaft oder Fleischextract und einige zu Scheiben geschnittene Essiggurken ¼ Stunde lang. Vor dem Anrichten gibt man noch etwas Weinessig und Pfeffer oder auch das kleinwürfelig geschnittene Weiße von 2 hart gekochten Eiern dazu.

Mit Champignons- oder Kräutersauce. Man macht eine lichte Sauce mit gedünsteten kleinen Champignons und kocht damit großwürfelig geschnittenes Fleisch von Kalbskopf auf und garniert es mit Karfiol und Krebsschweifchen. Oder man gibt über schöne Stücke von gekochten Kalbskopfe eine Sauce au suprême (Seite 112) ohne Trüffeln oder eine Kräutersauce (Seite 110).

Mit Fricassée. Stücke von gekochtem Kalbskopf legt man heiß in die Schüssel und gibt Fricassée-Sauce (Seite 114) herum.

Als Ragout. In lichte Sauce gibt man mit Butter angelaufene Petersilie, etwas Bratensaft oder Glace, dann das würfelig oder länglich geschnittene Fleisch von Kalbskopf, Kalbsbries und Euterl, gedünstete Erbsen, Champignons (oder Trüffeln) und Karfiol.

Kalbsohren mit Ragout. Die Ohren werden schön gleich geschnitten, damit sie gerade stehen, soweit sie dünn sind angeradelt, damit sie sich beim Kochen krausen, dann mit Wurzeln und Salzwasser gesotten. Man stellt sie in die Mitte der Schüssel und gibt ein Ragout von Champignons, Faschklößchen, Karfiol und Erbsen herum.

Gefüllte Ohren. In nicht angeradelte, gekochte Ohren füllt man feines, mit Dottern legiertes Ragout (Seite 35), bröselt sie ein, bäckt sie in Schmalz, stellt sie in die Schüssel und garniert sie mit Petersilie.

Gefüllter Kalbskopf. Den gereinigten Kopf schneidet man unten auf und löst Fleisch und Beine vorsichtig, um die Haut nicht zu zerreißen, heraus. Nachdem man das Schwarze bei den Augen ausgeschnitten, näht man diese zu. Dann macht man von Kalbfleisch eine Fasch mit den feinen Kräutern, streicht davon auf die Haut und gibt darauf erkaltetes Ragout von dem Kopffleische, der weich gekochten Zunge, geräucherter Ochsenzunge, Bries, Champignons und bedeckt es wieder mit Fasch. Nun näht man

die Haut zusammen und gibt dem Kopfe seine natürliche Form, indem man eine Speckschwarte annäht, wo er vom Halse geschnitten ist. Mit Limonensaft angerieben, mit Speck belegt, in eine Serviette eingeschnürt, wird er mit Suppe, Wein und Wurzeln gedämpft. Ausgewickelt auf die Schüssel gestellt, garniert man ihn mit Erbsen und gibt eine lichte Sauce in der Sauceschale dazu.

Mit Bröseln. Ein Lammskopf wird der Länge nach gespalten, wieder zusammengebunden, in Suppe gekocht und ausgekühlt. Dann nimmt man das Hirn heraus, mischt es mit Salz, Pfeffer und angelaufener Petersilie, füllt es wieder ein und steckt eine Semmelscheibe vor. Man kehrt nun die halben Köpfe in heißem Schmalze oder Butter um, bestreut sie mit Bröseln, bratet sie im Rohre und beträufelt sie mit Limonensaft. So bäckt man auch Stücke von Kalbskopf.

## Schweinsköpfe.

Mit Kren. Ein wie Seite 18 mit Beize Nr. I gekochter Schweinskopf wird wie der Kalbskopf mit Kren angerichtet.

Mit saurer Sauce. Mit der gesäuerten Brühe eines halben Schweinskopfes oder eines Ohres bereitet man etwas Sauce wie die saure Fleischsuppe Seite 75 und kocht die Fleischstücke und Kapern damit auf.

Mit Kraut. Schweinsohren, Rüssel und Füße kocht man mit Sauerkraut, welches man mit Zwiebel, aber wenig Mehl einbrennt und dick eindünstet.

## Kalbs- oder Lammsfüße.

Gebacken. Wenn die Füße sauber geputzt und in gesalzenem Wasser so weich gekocht sind (Seite 18), dass man die Knochen auslösen kann, werden sie zu Stücken geschnitten und ausgekühlt eingebröselt und in Schmalz gebacken. Vor dem Einbröseln kann man sie mit Salz, Pfeffer, Limonensaft und Petersilie mariniert und öfters aufgeschüttelt einige Zeit stehen lassen, dann in Mehl, Ei und Brösel drehen. Man gibt Spinat, Erbsen, Salat, oder Salz- oder Essiggurken dazu.

Gefüllt. Nachdem man Kalbs- oder Lammsfüße gesotten hat, bis man ihnen das Rohrbein ausziehen kann, werden sie mit Suppe und Wurzeln noch etwas gedünstet, lau aus dem Safte genommen und abgetrocknet. Man füllt dann statt des Beines dickes Ragout von Bries, Erbsen, Schwämmen und Reis mit Dottern legiert ein, lässt sie ganz erkalten, schneidet sie zu Stücken, bestreicht sie mit dicker, lichter Sauce (Seite 29), dreht sie in Mehl, darauf in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz

## Hirn.

Gebraten. Ohne vorheriges Kochen zu Scheiben geschnittenes Kalbshirn, bestreut man mit Salz und bratet es mit Butter.

Geröstet. In heiß gemachte Butter gibt man fein geschnittene Petersilie und Brösel und sobald diese gelblich werden, das ausgewässerte passierte Hirn von Kalb, Schwein, Reh u. s. w., dann Salz und Pfeffer, und wenn es abgedünstet und angerichtet ist, 1 verlornes Ei darauf oder man garniert es auch mit in Butter gerösteten Semmelschnitten.

In Muscheln. Man füllt mit Butter und Petersilie abgedünstetes Hirn gehäuft in die Muscheln, bestreut es mit Bröseln, tröpfelt Butter darüber und läßt sie bei jäher Oberhitze steif werden.

Gebacken. Man legt das Hirn durch mehrere Stunden in frisches Wasser oder blanchiert es, um das Häutchen abzulösen, schneidet dann fingerdicke Stückchen davon, welche man salzt, mit Mehl bestaubt, in Ei und Brösel dreht und in einem flachen Geschirr in Schmalz bäckt und auf Gemüse oder Ragout oder in Limonensauce gibt.

Hirn-Würstchen. Man kocht und zerdrückt das Hirn, rührt fein geschnittene Petersilie, Salz und Pfeffer dazu, dreht davon in Oblaten zu Würstchen und diese in Ei und Brösel und bäckt sie.

Gebackenes Hirn mit Sardellen und Eiern. Man bäckt nebst den Hirnstückchen auch runde Semmelschnitten, die man mit Milch befeuchtet in Ei und Brösel gedreht hat, dann schneckenförmig gedrehte, eingebröselte Sardellenstreifen und Eier, welch letztere man mit Salz und Pfeffer, dann mit Mehl bestreut hat (läßt die Dotter aber nicht hart werden), legt es kranzartig in eine Schüssel und gibt gebackene Petersilie in die Mitte.

Hirn-Coteletten. Zu einem Abtriebe von Butter und 1 Ei rührt man ein zerdrücktes Hirn und in Milch geweichte Semmel, etwas Pfeffer und Salz, gibt davon Häufchen auf Oblaten, die man darüber zusammenlegt, formiert sie länglich rund wie Coteletten, dreht sie in Ei und Brösel, steckt als Rippchen 1 Stück Petersilwurzel ein, bäckt sie in Schmalz und garniert sie mit verschiedenen Gemüsen.

## Rückenmark.

Gebacken. Das vorsichtig ausgelöste Rückenmark wird blanchiert, fingerlang oder etwas länger abgeschnitten und im letzteren Falle wie ein nicht ganz geschlossener Achter gebogen. Mit Salz und Pfeffer bestreut, dreht man es in Mehl, darauf in Ei und Brösel und bäckt es in Schmalz.

# Speisen von Eingeweide[1]) und Euter.

## Gekröse oder Reisel.[2])

Sauer gedünstet. Das (wie Seite 17) gereinigte und blanchierte Kalbs- oder Lamms-Gekröse schneidet man zu Stücken und gibt es mit Suppe, einigen Limonenscheiben, Zwiebel, gelben Rüben, 1 Lorbeerblatte, Thymian, Majoran, Salz, Pfeffer und etwas Butter in eine Casserolle und kocht es auf jäher Hitze, damit die Brühe sich kurz einsiedet. Diese seiht man beim Anrichten darüber und bestreut das Gekröse mit fein geschnittenen Kapern und Petersilie.

Eingemacht. Man dünstet es mit Wurzeln und Suppe, vergießt mit dieser eine Buttersauce und würzt sie mit Limonensaft, Muscatblüte und Pfeffer oder mit den feinen Kräutern.

In gelber Sauce. Das gekochte Gekröse schneidet man ausgekühlt zu Bröckeln, die man mit vieler gelb angelaufener Zwiebel und Fett dünstet, staubt und mit Suppe und gestoßenem Kümmel aufkocht. Zu dieser Sauce kann man etwas Essig geben oder beim Anrichten 2 Dotter mit ein paar Löffel sauren Rahms abgesprudelt dazu mischen.

Gebacken. Gereinigt und zu Stückchen geschnitten dreht man es in Ei und Brösel und bäckt es in Schmalz.

## Kuttelflecke oder Kaldaunen.

Gedünstet. Die schon gereinigt und gesotten gekauften Kuttelflecke werden noch mehrmals gewaschen, zu Streifen und diese nudelig geschnitten, zu angelaufener Zwiebel in Fett gegeben und mit 1 Löffel Bröseln bestreut. Dann gibt man noch fein gehackten Schinkenspeck, Petersilie und etwas Knoblauch, Pfeffer, Salz und nach und nach Rindsuppe dazu, bis sie weich sind, zuletzt auch etwas Limonensaft und Schalen. Beim Anrichten bestreut man sie mit Parmesankäse und belegt sie mit gebackenen Semmelschnitten.

Mit Kapern. Man dünstet die geschnittenen, mit etwas Wein übergossenen Kaldaunen mit Butter und angelaufener Zwiebel, gibt Salz, Pfeffer, den Wein und Fleischextract, und beim Anrichten fein geschnittene Kapern und etwas Essig dazu.

---

[1]) Die am Schlund hängenden Eingeweide, als Bries, Herz, Lunge, Leber, Milz von Kalb, Lamm u. s. w. nennt man zusammen das Geschlinge oder Beuschl (Peuschl).

[2]) Gekröse nennt man die kleinen krausen Gedärme nebst dem Netze von Kalb oder Lamm, beim Rind Kaldaunen oder Kuttelflecke genannt.

Speckflecke. In heiß gemachten fein gehackten Speck gibt man Kerbelkraut oder Petersilie, eine kleinwürfelig geschnittene Semmel, dann 50 Deka Kuttelflecke, gekocht, würfelig geschnitten, etwas Suppe und Selchfleisch, dünstet sie und bestreut sie mit Parmesankäse.

Mit Bröseln. Die dicken Kreuzflecke werden gekocht, zu kleinen Vierecken geschnitten und mit Fett, Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer eine Weile gedünstet. Dann bestreut man sie dick mit angelaufenen Bröseln und gibt sie als Beleg auf Gemüse.

Gebacken. Die gekochten Flecke schneidet man ausgekühlt zu Vierecken, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Man kann sie auf Gemüse geben oder mit Limonen- und Bratensaft aufkochen.

Unterlegte Kuttelflecke. Man bereitet Kuttelflecke wie die gedünsteten, doch ohne Knoblauch und Limonensaft, dünstet Reis, Erbsen und Schwämme und bäckt dünne Pfannkuchen (Frittaten). Dann legt man davon einen in eine Schüssel, bestreicht ihn mit Reis und gibt von den Schwämmen darauf, den zweiten mit Kuttelflecken und bestreut ihn dick mit fein geschnittenem Schinken, auf den dritten Flecken gibt man Reis und darauf Erbsen, dann wieder Fleck und Schinken. Zuletzt mit einen Pfannenkuchen bedeckt, stellt man es in das Rohr, damit alles heiß wird.

Aufgegangene Kuttelflecke. Man kocht 50 Deka Kuttelflecke in Salzwasser und schneidet sie ausgekühlt kleinwürfelig. Dann läßt man 12 Deka Speck heiß werden und in einer Schüssel auskühlen, worauf man ihn mit 4 Eiern abtreibt. Man mischt 10 Deka Salami und 10 Deka Schinkenfleisch würfelig geschnitten, etwas geriebenen Parmesankäse und die Flecke dazu, bäckt es in einer Form und serviert es gleich.

## Nieren.

Geröstet. Man schneidet Nieren von Schwein, Lamm u. s. w. dünnblätterig, gibt sie zu vieler gelb angelaufener Zwiebel und röstet sie nur wenige Minuten, da sie sonst hart werden. Man würzt sie nebst Salz und Pfeffer mit Majoran oder einigen Tropfen Limonensaft oder Essig und gibt sie zu Gemüse oder Erdäpfelpüree.

Paprika-Nieren. Man gibt zu angelaufener Zwiebel Paprika, dann die Nieren und, wenn sie geröstet sind, sauren Rahm und Salz, kocht sie auf und garniert sie mit Wasserspatzen oder Erdäpfeln.

Saure Nieren. Wie oben geröstete Nieren staubt man, läßt das Mehl braun werden und kocht sie mit Suppe, Majoran, Pfeffer, Neugewürz und Essig nach Geschmack auf. Oder man gibt sie geröstet in Pfeffer- oder Robertsauce. Rindsnieren brauchen dazu im ganzen 1/2 Stunde.

Schöpsennieren aus Haut und Fett gelöst, wässert man vorher einige Stunden ab, beizt sie ein und gießt diese Beize weg.

## Herz.

Gespickt. Man durchzieht ein Kalbs- oder Lammsherz oder ein Stück Rindsherz mit Speckfäden, legt es auf Speckschnitteln, Wurzeln und Fleischabfälle, gibt nach und nach etwas Suppe dazu, dünstet es mit Oberhitze, schöpft den Saft fleißig darüber und gibt es mit Gemüse. Vor dem Dünsten kann man es nebst Salz mit Knoblauch einreiben.

Mit Rahm und Paprika. Nachdem es wie oben gedünstet ist, kocht man die Wurzeln mit etwas Suppe aus, gibt Rahm und Paprika zum halbierten Herz und seiht dann den kurzen Saft dazu.

Mit Wacholderbeeren. Man schneidet ein Kalbs- oder anderes Herz einigemale ein, stoßt dann Wacholderbeeren, mischt das Salz dazu und reibt es damit ein, bindet es in Speckschnitten und bratet es bei fleißigem Begießen mit Suppe.

## Lunge.

Gedünstet. Speck, Zwiebel und Petersilie schneidet man sehr fein und dünstet damit würfelig geschnittene übersottene Kalbslunge zugedeckt auf mäßiger Hitze 1 Stunde, wobei man öfters Suppe nachgibt, dann Salz, Pfeffer und Fleischextract und gibt Polentanocken oder Reis dazu.

Als Haschee bereitet man Lunge wie Seite 34, gibt auch etwas Fleischextract und 1 Dotter oder etwas sauren Rahm dazu und garniert es mit Nudeln oder Erdäpfelkrapfeln oder Ochsenaugen.

Eingemacht. Gekochte Kalbslunge und Herz schneidet man ausgekühlt nudelig, gibt sie in gelbe Einmachsauce mit Schalotten bereitet und würzt sie mit Limonensaft und Schalen.

Sauer eingemachte Lüngerl. In braune Einbrenn mit Zwiebel gibt man die gekochte, nudelig geschnittene Kalbslunge (Schöpsenlunge beizt man vorher ein paar Tage ein), vergießt sie mit Suppe und etwas Essig und würzt sie mit Salz, Thymian, Limonenschalen und Neugewürz. Man garniert sie mit Wasserspatzen, abgeschmalzenen Kartoffeln oder dgl.

## Leber.

Geröstet. Kalbs- oder Lammsleber[1]) wird abgehäutet, stark messerrückendick blätterig geschnitten, in eine Pfanne auf Speckschnitteln und geringelte Zwiebel gegeben und auf starker Hitze einige Minuten geröstet,

[1]) Um Leber mild zu machen, legt man sie für einige Stunden in Milch.

bis sie nicht mehr roth ist. Man bestreut sie nun mit Salz und gibt sie zu Gemüse, Rahmpudding, Reis u. s. w.

Gansleber röstet man ebenso mit Gansfett und Zwiebel und kann sie mit Pfeffer würzen und Limonen- und Glacesaft darauf geben.

Geröstete Leber mit kurzer Sauce. Die wie oben geröstete Leber staubt man mit etwas Mehl, läßt dieses braun werden und kocht Suppe, Salz und Pfeffer, oder auch ein wenig Essig oder Limonensaft oder Sardellen und sauren Rahm oder nur Rahm damit auf und gibt Polenta dazu.

Leberfilets oder Schnitzchen. Man schneidet von abgehäutelter Kalbs- oder Gansleber kleinfingerdicke Schnitzchen, dreht sie in Mehl, bratet sie mit Butter oder Gansfett und Zwiebelscheiben jäh ab, richtet sie an und gibt ein Stückchen Butter und etwas Suppe in die Casserolle, rührt das Angelegte damit los und gießt den kurzen Saft über die Leber.

Rehleber, welche als Leckerbissen gilt, wird wie obige geröstete oder wie gespickte oder gebackene bereitet. Für Rehleber auf Jägerart wird beim Zerlegen des Thieres etwas Blut mit Essig gemischt, dieses zu der mit Speck und Zwiebel gerösteten Leber gegeben, die man damit aufkocht, beim Anrichten mit Salz und Pfeffer bestreut und mit gebratenen Erdäpfeln garniert.

Gansleber mit Blut. Beim Abstechen der Gans fängt man das Blut auf, läßt es stocken, gießt das wässerige davon weg und hackt das dicke mit der Leber fein zusammen. Nun läßt man fein geschnittene Zwiebel in Gansfett gelb werden, röstet das Gehackte nur kurz damit ab, salzt es und garniert es mit Reis.

Gansleber mit Champignons. Eine Leber wird mit Butter und Wein halb gedünstet, dann gibt man 6 Champignons, blätterig geschnitten, 1 Kaffeelöffel Brösel und 2 Deciliter sauren Rahm dazu und dünstet sie damit fertig. Ist die kurze Sauce zu dick, so gibt man etwas Wein dazu.

Gansleber mit Trüffeln. Man spickt eine in Milch gelegene abgetrocknete Gansleber mit Trüffeln, legt sie zwischen Speckplatten in eine Casserolle und bratet sie im Rohre. Dann wird sie zu Stücken geschnitten wie ganz zusammengeschoben angerichtet, mit aufgelöster Glace übergossen und mit Ragout garniert.

Oder man spickt die Gansleber mit Speck, bratet sie mit Gansfett und ein paar Löffel voll fein geschnittenen Trüffeln, gibt etwas dunkle Sauce und Saft einer Limone dazu, läßt es aufkochen und richtet die Leber damit gleich an.

Gespickte Leber. Fingerdicke Schnitzchen von Kalbs- oder Gansleber durchzieht man mit Speck oder Zunge, bratet sie mit Speck oder Butter und Zwiebel, kocht das Fett mit etwas Suppe auf und gibt diesen Saft beim Anrichten über die Leber. Man garniert sie mit Reis oder Macaroni (Seite 147 – 148) oder feinem Gemüse.

Gespickte Leber mit Rahm. Man bratet gespickte Schnitzchen von Leber mit Butter und Zwiebel, bis kein Blut mehr herausdringt, kocht sie mit Rahm auf und gibt Limonensaft und Salz darauf.

Mit Rahmsauce. Hirsch-, Reh- oder Schöpsenleber wird mit Speck durchzogen, dass er oben und unten vorsteht, mit Speck, Zwiebel, etwas Knoblauch, Thymian, Lorbeerblatt gebraten dann herausgelegt. Das Fett staubt man, kocht es mit etwas Suppe auf, passiert die kurze Sauce und siedet sie mit Rahm, Limonensaft und Salz auf.

Mit Rahm und Sardellen. Man spickt die Leberschnitzchen mit Sardellen und begießt sie beim Braten mit Butter und Rahm.

Mit Pfeffersauce. Man dreht den geschnittenen Speck in eine Mischung von Petersilie, Schalotten und Pfeffer, spickt die Leber damit, dünstet sie mit Speck, Zwiebel, Knoblauch und weißen Wein, richtet sie an, seiht den Saft und mischt ihn mit Pfeffersauce.

Eingebröselte Leber mit Rahm. Dicke Schnitzchen dreht man in Brösel, legt sie auf Zwiebelscheiben in eine Casserolle und begießt sie beim Braten mit Butter, und, wenn die Brösel steif sind, auch mit saurem Rahm, richtet die Leberstücke in einen Reisreif (Seite 148) an, kocht das Angelegte mit etwas Suppe auf und gibt den Saft darüber. Leber von Wildbret bestreut man mit Majoran und Pfeffer, dann mit Bröseln.

Mit Limonensaft. Schnitzchen von Kalbs-, Reh- oder Gansleber bestreut man mit fein geschnittenen Limonenschalen und dreht sie in Brösel. Beim Braten mit Oberhitze betropft man sie mit Butter und Limonensaft nnd bestreut sie mit Salz. Oder man läßt Petersilie und Schalotten im Fette anlaufen, mit Limonensaft aufkochen und gibt dies über die Leber.

Gebackene Leber. Die abgehäutelte, zu fingerdicken Stückchen geschnittene Leber wird in Mehl, dann in abgeschlagene Eier und in Brösel gedreht und in heißem Schmalz gebacken. Man gibt sie als Beleg auf Gemüse oder stellt sie kranzförmig in der Schüssel auf und gibt eine Pfeffersauce mit Glace (Seite 108) oder Sardellensauce mit Limonensaft (Seite 113) in einer Schale dazu.

Leber-Vögerl. Von Leber schneidet man kleine Schnitzchen, bestreut sie mit Pfeffer und legt zwischen zwei solche von Leber ein gleich großes

von Speck. Dies wickelt man in Stücke von Kalbsnetz, bratet sie mit etwas Butter und bestreut sie mit gerösteten Bröseln.

Gefüllte Leber im Netze. Man schneidet ein schönes Stück Kalbsleber streifweise ein, aber nicht durch, damit sie unten ganz bleibt, läßt in fein geschnittenem, heiß gemachten Speck Brösel anlaufen und gibt, wenn sie ausgekühlt sind, Salz, Pfeffer, Muscatblüte, sauren Rahm und 1 Ei dazu. Dies streicht man zwischen die Leber, dreht sie in ein Stück Kalbsnetz, gibt sie in eine mit Butter bestrichene, flache Casserolle, bratet sie schön braun und drückt Limonensaft darauf.

## Kuh-Euter.

Gebraten. Man kocht ein Stück Kuheuter wie Seite 17, schneidet es zu Scheiben und bratet diese mit vieler angelaufener Zwiebel und Fett ab.

Gebacken. Gekochtes Kuheuter schneidet man zu Schnitzchen, die man salzt, einbröselt, in Schmalz bäckt und auf Gemüse gibt.

Mit Sauce. Wenn Kuheuter gesotten ist, wird es zu Stückchen geschnitten und in einer Sauce wie zu Braungedünstetem aufgekocht.

Gefüllt. Nachdem man Kuheuter weich gesotten, dann abgehäutet hat, schneidet man es schnitzartig, aber so, dass 2 und 2 zusammenhängen, streicht Haschee zwischen hinein, drückt die Schnitze aufeinander und legt sie in eine ausgeschmierte Schüssel. Dann schüttet man sauren Rahm mit Ei abgesprudelt darüber, bestreut es mit Bröseln und stellt es in das Rohr.

## Kalbsmilch oder Kalbsbries.

Eingemacht. Das in Suppe gekochte Bries schneidet man zu Scheiben und gibt es in lichte Buttersauce, die man mit Safran oder Muscatblüte, Pfeffer oder Limonensaft würzt und mit Karfiol garniert.

Gedünstet mit Sauce. Rindsfett oder Speck, Zwiebel, gelbe Rüben, Kohl, Kalbfleischabfälle, Knochen und die Briesröhre dünstet man und gibt, wenn es Farbe hat, etwas Suppe dazu, seiht dann den Saft und dünstet damit das zu Scheiben geschnittene Kalbsbries. Diesen Saft kann man zu Champignonssauce mit Petersilie mischen und das Bries mit Krebsscheren zieren, oder man gibt eine kurze Paradiesäpfelsauce darüber und garniert es mit Reiswanneln.

Mit falscher Muschelsauce. Während das Bries wie obiges mit dem geseihten Safte gedünstet wird, gibt man Butter zu den abgedünsteten Wurzeln, staubt sie mit feinem Mehl, vergießt es mit guter Suppe und 1 Deciliter weißen Wein zu einer dünnen Sauce und läßt

$1^1/_2$ Sardellen zerdrückt $^1/_2$ Stunde mitkochen. Dann sprudelt man einen Totter mit ein paar Löffeln sauren Rahms und der Sauce ab und gießt sie über das angerichtete Bries.

Fricassiert. Das zu Stücken geschnittene Bries dünstet man mit Butter, fein geschnittenen Schalotten und Limonensaft, legt es heraus, staubt Mehl in das Fett, läßt es anlaufen, vergießt es mit Suppe und fricassiert die Sauce mit Dottern und Limonensaft (Seite 9).

Gebraten. Zu Scheiben geschnitten, bratet man das Bries mit Butter und Zwiebel ab und gibt es auf Reis oder Gemüse.

Gespickt. Man spickt die ganzen Rosen von blanchiertem ausgelösten Kalbsbries, legt sie auf Speck, Wurzelwerk und Fleischabfälle, gibt etwas Suppe dazu, dünstet sie mit Oberhitze, damit der Speck Farbe bekommt, und begießt sie dabei fleißig mit dem Safte. Man garniert sie mit Erbsen oder anderem feinen Gemüse oder mit Ragout.

Mit Krebsbutter. Man dünstet die gespickten Rosen von Bries mit Krebsbutter, Suppe und Glace, bis sie schön rothbraun sind.

Gebacken. Man schneidet ein Kalbsbries zu schönen Stückchen, dreht diese in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und gibt sie auf Gemüse, Ragout u. s. w.

Oder: Man schneidet Bries, Hirn und Leber zu gleichen Stücken, bröselt sie ein, legt sie in warme Butter, gibt auch oben Butter auf jedes Stückchen und stellt es beiseite. Beim Anrichten der Suppe wird es aufgestellt und, jäh gebacken, als Assiette oder zu Gemüse gegeben.

## Ragouts und Haschee.

### Garniertes Ragout.

Jedes der nachfolgenden oder wie Seite 34 oder 153 bereiteten Ragouts kann man, in eine tiefere Schüssel angerichtet, mit ausgestochenem Butterteige, Macaroni, Reiswanneln oder kleinen Schnitzchen oder Geflügelbrustfleisch, Gänseleber, Faschscheiben, gespicktem Kalbsbries oder gebackenem Hirne, Faschnocken, Karfiol oder Artischocken, gefüllten Champignons oder Krebsschweifchen garnieren.

Kalbsragout. Kalbsohren und Zunge, Bries kleine Champignon und Karfiol oder Spargel gibt man in kräftige lichte Sauce und etwa Ragoutgewürz und Glace dazu, oder man bindet diese Bestandtheile mit Champignonssauce (Sauce veloutée, Seite 112) oder Krebssauce.

Oder man läßt in Fett etwas Zucker spinnen und fein geschnittene Zwiebel gelb werden, dünstet damit würfelig geschnittenes Kalbfleisch, Lungenbraten und Bries, gibt öfters Suppe nach und mischt gedünstete Erbsen und gekochte, würfelig geschnittene gelbe Rüben dazu.

Geflügel-Ragout. Mit Krebssauce bindet man Geflügelfleisch, Bries, Hahnenkämme, Geflügelleber, Krebsfleisch, Erbsen und Champignons, würzt es mit Muscatblüte und garniert es beliebig.

Klein-Ragout (Salpicon). Man bindet mit spanischer Sauce, der man den Saft vom Dünsten der Bestandtheile beigemischt hat, Bries, Ochsenobergaumen, Champignons oder Trüffeln, geräucherte Zunge, alles kleinwürfelig geschnitten und würzt es mit Ragoutgewürz.

Salpicon royal. Fleisch von gebratenem Geflügel, Gänseleber, Bries, Hahnenkämme und Champignons bindet man mit Krebsbeschamel-Sauce (Seite 30) und mischt etwas Glace dazu.

Salpicon au suprème. Mit legierter Trüffelsauce (Seite 112) bindet man Kapaunbrustfleisch, Gänseleber, Champignons, Trüffeln, Hahnenkämme oder Bries, alles kleinwürfelig geschnitten.

Legiertes weißes Ragout (Salpicon à la reine). Zu kräftiger lichter Sauce, mit Geflügelessenz klar gekocht, abgeschäumt und entfettet, gibt man etwas Limonensaft, legiert sie mit ein paar Dottern und mengt durch Aufschwingen obige Bestandtheile gedünstet dazu.

Ragout Godard. Einige Artischockenböden, zu Scheiben geschnittenes Bries, ganze Krebsschweifchen, Hahnenkämme, Trüffelscheiben und kleine gebackene Knödel von Geflügelfasch bindet man mit spanischer Sauce (Seite 107).

Ragout von Wildgeflügel (Ragout Monglas). Mit spanischer Sauce bindet man Fleisch von gebratenem Fasan oder Rebhühnern, gedünstete Gansleber, mit Butter und Limonensaft gedünstete Champignons, Trüffeln, mit Madeira und Fleischessenz gedämpft, von allen gleich viel zu länglich viereckigen Stücken geschnitten, nebst dem entfetteten Safte und garniert es mit Butterteig oder gespickten Brustschnitzchen.

Wildbret-Ragout (Salpicon chasseur). Gebratenes Hasen- oder Rehfleisch bindet man mit Wildbretsauce, gibt auch Fleisch von Wildgeflügel, Geflügelleber, Champignons oder Trüffeln und geräucherte Zunge dazu und garniert es mit Macaroni oder füllt es in kleine Pastetchen oder in Kruste von Butterteig.

Einfaches Wildbret-Ragout. Man dünstet Hals, Brust und Herz mit Beize, schneidet das brauchbare Fleisch kleinwürfelig und macht vom übrigen Wildbretsauce, die man passiert zum Fleisch mischt. Dann

gibt man noch die gebratene Leber und Essiggurken ebenso geschnitten oder getrocknete gesottene Schwämme dazu und garniert das Ragout mit abgeschmalzenen Nudeln oder Kartoffel-Krapfeln.

Kaninchen-Ragout. Man schneidet das gesottene Herz und etwas vom gedünsteten, weißen Fleische eines jungen Thieres, sowie die rohe Leber würfelig, kocht es mit lichter Sauce wie für Kalbs- oder Geflügel-Ragout auf und gibt Erbsen und Schwämme dazu.

## Ragout in Dunst gekocht.

Man schneidet gesottenen Kalbskopf und Wammel kleinwürfelig, gibt gesottene Hahnenkämme, Krebsschweifchen, gedünstete Champignons, Erbsen oder Spargelerbsen dazu und überdünstet es mit Butter, staubt es ein wenig und kocht es mit Bratensaft und wenig Suppe auf. Ausgekühlt mischt man Dotter dazu und siedet es in Dunst.

## Haschee (Hachis).

Von Kalbs- oder Geflügelfleisch. Wie Seite 33 bereitetes saftiges Haschee legiert man beim Anrichten mit ein paar Dottern und einem Stückchen frischer Butter, füllt es in einen Nudel- oder Reiskranz, oder in eine Kruste von Butterteig und belegt es oben mit verlorenen Eiern. Oder man richtet es in einer tiefen Schüssel an und garniert es mit gebackenem Kalbshirn, Karfiolröschen, Artischocken, Zungenstückchen, oder mit Krebsbutter gedünstetem Bries. Oder man mischt vor den Dottern etwas Sardellenbutter oder Krebsfleisch oder feingeschnittene, gedünstete Schwämme dazu und garniert es mit Butterteig.

Von Wildgeflügel. Reste von gebratenem Wildgeflügel, sowie deren Leber und Magen, nebst Kapaun- oder Hühnerleber, schneidet man fein, kocht das zerschlagene Gerippe mit abgedünsteten Wurzeln und Champignons-Abfällen aus, vergießt mit dieser geseihten Brühe das abgedünstete, etwas gestaubte Fleisch und läßt es gut verkochen. Oder man bindet das fein geschnittene Fleisch mit dick eingekochter spanischer Sauce und garniert es mit gespickten Brustschnitzchen, Zungenstückchen, Trüffelscheiben, gedämpften Kastanien, mit fernweich gekochten, halbierten oder mit verlorenen Eiern u. s. w.

Von Wildbret. Das feingeschnittene Fleisch, mit Wildbretsauce und Rahm gemischt und mit Dottern gebunden, belegt man mit Schnitzchen von Filet, gebackenen Semmelstücken und Eiern, Limonen- oder Trüffelscheiben, Krapfeln von Butterteig oder dgl.

# Pafesen und Semmelkrusten.

## Pafesen.

Ungefüllte Schnitten. (Arme Ritter.) Von Semmeln macht man halbfingerdicke Schnitten, erweicht diese mit Milch, taucht sie in gesalzene, abgeschlagene Eier oder bröselt sie auch ein und bäckt sie in Schmalz schön gelb. Man gibt sie auf Gemüse oder zu Salat.

Mit Hirn oder Haschee. Man schneidet dünne Semmelschnitten, füllt je zwei und zwei mit abgedünstetem Hirn oder Haschee zusammen, taucht sie auf beiden Seiten in Milch, nach einer Weile in abgeschlagene Eier, dreht sie in Bröseln und bäckt sie in Schmalz.

Mit Fischfülle. Man dünstet eine Karpfenmilch mit Butter und Petersilie, mischt etwas fein zerdrückte Häringsmilch dazu, streicht es zwischen die Schnitten und beendet sie wie obige.

## Semmel-Pastetchen.

Man reibt von mürben, runden Laibchen die Rinde weg, schneidet einen Deckel ab und höhlt die Stücke aus; dann füllt man Ragout oder Haschee oder abgedünstetes Hirn ein, gibt den Deckel mit Ei bestrichen darauf, taucht sie in Milch, bröselt sie ein und bäckt sie in Schmalz.

Oder: Von abgeriebenen Wecken schneidet man ziemlich große, ovale Stücke, bäckt sie ohne Umdrehen in Schmalz und nimmt dann auf der weichen Seite soviel als möglich heraus. Man füllt sie mit Ragout oder Haschee oder Fleischpüree oder gedünsteten Schwämmen voll.

## Kleine Brotkrusten (Croûtons).

Mit Reis und Haschee. Von frischem Weißbrot reibt man die Rinde weg, schneidet es zu fingerdicken Scheiben, die man rund aussticht und ohne Umkehren in Schmalz bäckt. Gedünsteter Reis wird dann, mit 1 Dotter und Haschee gemischt, auf die an der weicheren Seite mit Ei bestrichenen Schnitten gehäuft. Man streut Bröseln und Parmesankäse darüber, tropft Butter darauf und bäckt die Schnitten im Rohre.

Mit Wildgeflügel. Von Bratenresten schneidet man das schöne Fleisch nudelig und macht vom übrigen eine Salmisauce, mit welcher man das Fleisch saftig, aber dick mischt, dann auf gebackene Semmelschnitten häuft, mit Bröseln bestreut und mit Butter betropft bäckt.

Mit Fischfasch und Krebsragout. Die mit Dottern gemischte Faich streicht man auf die Schnitten, gibt Krebsragout mit Beschamel

gebunden in die Mitte, überstreicht die Faschdecke mit Krebsbutter, streut Bröseln darüber und bäckt sie nur kurz.

Nierenschnitten. Man schneidet die gebratenen Nieren sammt dem Fette fein zusammen, dünstet sie mit den feinen Kräutern, gibt dann etwas geweichte Semmel und 1 Dotter mit heißer Butter verrührt, sowie Pfeffer und Salz dazu, häuft es auf Schnitten und streut Bröseln darüber, die man mit Butter betropft, und bäckt sie.

### Wildbret in Semmelkruste.

Bratenreste von Hasen o. dgl. schneidet man fein und mischt sie mit dicker Wildbretsauce, etwas saurem Rahm und 1 Dotter saftig, aber dick. Dann streicht man einen glatten Model mit Butter aus und belegt den Boden und die Seitenwand halb übereinander mit dünnen abgeriebenen Semmelschnitten, die man vorher mit einer Seite in zerlassene Butter getaucht hat, damit sie beim Backen schön gelb und resch werden. Das Haschee unterlegt man mit schönen Stücken Fleisch, deckt es mit in Butter getauchten Semmelschnitten zu, bäckt es und serviert Wildbretsauce dazu.

## Erdäpfel-Speisen.

### Erdäpfel-Krapfeln.

Eingebröselt. 6 mittelgroße Kartoffeln bratet und passiert man, stoßt sie mit 3 Deka Butter, 2 oder 3 Dottern und etwas Salz, treibt den Teig aus und sticht ihn zu kleinen Krapfeln aus, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Mit Käse. Zu heißem Beschamel von 2 Deciliter Obers verrührt man recht geschwind 2 ganze Eier, Parmesankäse und soviel geriebene Erdäpfel, dass man kleine Kugeln formieren kann, die man über Papier auf das Blech legt, mit Ei bestreicht und im Ofen bäckt.

Mit Haschee. Man bröselt 10 Deka Butter mit 10 Deka Mehl ab, mischt Salz und 10 Deka passierte Erdäpfel dazu und macht es mit 1 Dotter zu Teig, rollt ihn aus und schlägt ihn zusammen wie Butterteig; ist er zum letzenmale ausgetrieben, so sticht man Krapfeln aus, die man mit Haschee füllt, mit Ei bestreicht und auf dem Bleche bäckt.

Teig wie für die Pastetchen treibt man auf einem bemehlten Tuche aus, bestreicht ihn mit Haschee, rollt ihn zusammen, schneidet die Strudel zu Stücken, dreht diese in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz.

## Erdäpfel-Pastetchen (Croustaden).

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 2 Dottern und 1 Ei gibt man 28 Deka gekochte passierte Erdäpfel, Salz und $3^1/_2$ Deka Mehl, drückt damit einen mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestreuten Krapfenstecher voll, stürzt es heraus, dreht diese Krapfeln in Ei und Brösel, macht oben mit einem kleineren Krapfenstecher einen Einschnitt für den Deckel und bäckt sie in Schmalz. Dann nimmt man den Deckel weg, höhlt die Pastetchen aus, füllt Wildbretragout oder Haschee oder Salmi oder Fleischpüree ein und gibt den Deckel wieder darauf.

## Erdäpfel-Laiberl im Netze.

Man läßt Zwiebel und Petersilie anlaufen, gibt fein geschnittenes gebratenes Schweinefleisch dazu, dünstet es etwas ab und gibt noch einmal soviel im Gewichte gekochte und zerdrückte Erdäpfel und etwas Salz dazu. Davon legt man 2 Esslöffel voll auf Stücke von Schweinsnetz, schlägt diese darüber zusammen und formiert runde Laibchen, die man mit der zusammengefalteten Seite gegen unten in eine mit Butter bestrichene Pfanne legt, oben mit Butter bestreicht und im Rohre schön gelb bäckt.

## Erdäpfel-Wanneln mit Schinken.

Man treibt 4 Deka Butter mit 2 Eiern und 2 Dottern ab, gibt 2 Hände voll passierte Erdäpfel, etwas sauren Rahm, Salz und fein geschnittenen Schinken dazu, füllt es in ausgebröselte Formen und bäckt es.

## Unterlegtes Erdäpfelkoch.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter und 4 Dottern mischt man 2 Klar als Schnee, 6 mittelgroße, gekochte, passierte Erdäpfel, ein paar Löffel Mehl und etwas Salz, gibt die Hälfte in eine mit Butter ausgestrichene ausgebröselte Form, darauf fein gehackte Schweins- oder Lungenbratenreste oder Wildbrethaschee, deckt es mit dem übrigen und bäckt es.

## Erdäpfel-Krapfen mit Hefe.

Ungefähr 4 mittelgroße Erdäpfel werden gebraten, warm passiert, etwas gesalzen und zu $3^1/_2$ Deciliter Mehl, 2 Deka Preßhefe, dem nöthigen Obers und 2 Eiern gemischt. Wenn der Teig gut abgeschlagen ist, treibt man ihn aus, sticht runde Fleckchen aus, füllt sie mit Häufchen von fein geschnittenem Schinken wie Faschingkrapfen, läßt sie gut aufgehen, bäckt sie wie solche in Schmalz und bestreut sie mit Parmesankäse.

# Schinken-Speisen.

## Schinken-Fleckeln.

Nudelteig von 4 Deciliter Mehl schneidet man zu 1 Centimeter großen Fleckeln, siedet sie in Salzwasser und läßt sie abgeseiht ausfühlen. Dann mischt man sie mit einem Abtrieb von 4 Deka Butter, 2 Eiern und 2 Deciliter saurem Rahm und mit 14 Deka fein geschnittenem Schinkenfleisch. Man füllt sie zum Backen in einen ausgebröselten oder mit Frittaten oder mit mürbem Teig ausgelegten, glatten Model.

## Schinken-Wanneln.

2 Deciliter sehr guten sauren Rahm sprudelt man mit 2 Dottern ab, mischt fein gehacktes Schinkenfleisch und von 1 Ei Frittaten zu Fleckchen geschnitten darunter, füllt es in die ausgeschmierten, stark mit gehacktem Schinken ausgestreuten Wanneln und siedet sie in Dunst.

Oder: Man kocht Fleckchen von Nudelteig mit Milch, gibt sie ausgekühlt in Butter, dann ein paar Dotter und Schinken dazu und bäckt es in ausgebröselten Wanneln.

## Schinken-Pastetchen.

Frittaten-Nudeln von 1 Ei mischt man nebst 14 Deka fein geschnittenem Schinkenfleische zu einem Abtriebe von 3 Deka Butter, 4 Dottern und 2 Löffel saurem Rahm, füllt es in kleine mit Pastetenteig (Seite 57) ausgelegte Formen, deckt sie mit dem Teige und bäckt sie.

Mit Macaroni. Man bäckt die kleinen Formen, mit mürbem oder Butterteig gefüttert, hohl aus. Indessen gibt man in heiße Butter gesottene abgeseihte Macaroni, fein gehackten Schinken mit saurem Rahme saftig gemacht, dünstet es auf, gibt geriebenen Parmesankäse darunter, füllt es in die heißen Pastetchen und serviert sie gleich.

## Schinken-Krapfeln.

Mit saurem Rahm. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern und 2 Deciliter saurem Rahme ab, mischt 2 Deka geriebenen Parmesankäse, den Schnee der 4 Klar und 28 Deka fein geschnittenen Schinken dazu und streicht es auf das Blech. Nachdem es einige Minuten gebacken wurde, bestreicht man es mit saurem Rahme, streut Schinken darüber, bäckt es fertig und sticht es aus.

Mit Erdäpfeln. Man reibt 5 gesottene Erdäpfel, mischt klein geschnittenen Schinken und 2 Eier dazu, treibt den Teig aus, sticht kleine Krapfeln ab und bäckt diese mit heißer Butter im Rohre.

# Krebs-Speisen.

## Krebs-Würstchen.

Zu Krebsbeschamel (Seite 30) rührt man Dotter und mischt würfelig geschnittenes Krebsfleisch dazu. Davon rollt man Würstchen über Brösel, dreht sie dann in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

## Krebs-Becher.

Von Nudeln. Von Dottern bereitete, kurze Nudeln siedet man in Milch, läßt sie kühl werden, treibt Krebsbutter mit Eiern ab und gibt die Nudeln und Krebsfleisch dazu, salzt es etwas, füllt es in die mit dünnem Butterteig ausgelegten Becherformen, bestreut sie oben mit Bröseln, träufelt Krebsbutter darüber, stellt sie auf ein Blech, bäckt und stürzt sie.

Von Krebsbeschamel. Zu Krebsbeschamel (Seite 30) rührt man Dotter, den Schnee und würfelig geschnittenes Krebsfleisch, füllt es in Becherformen, siedet es in Dunst und stürzt die Pastetchen.

## Krebs-Kapseln.

Man treibt 4 Deka Krebsbutter mit 3 Dottern ab, mischt eine Hand voll Brösel in Obers geweicht und 2 Klar als Schnee dazu, salzt es und gibt 1 Löffel voll in kleine Schüsselchen von Papier, darauf gewürfelt geschnittenes Krebsfleisch, mit Eingerührtem gemischt, deckt es mit dem Abtriebe zu, stellt sie auf das Blech und bäckt sie kühl.

## Krebs-Pastetchen.

Mit Fasch oder Ragout. Man treibt 5 Deka Krebsbutter mit 1 Ei und 2 Dottern ab, gibt 5 Deka feine Semmel, in Milch geweicht, mit Scheren und Schweifchen von 9 mittleren Krebsen gestoßen und etwas Salz dazu. Nun belegt man das Blech mit Butterteig, stellt die ausgebröselten, kleinen Reife darauf, drückt sie durch den Teig, gibt den Abtrieb, mit kaltem Ragout unterlegt, hinein und bäckt es. Dann zieht man die Reife herab und serviert die Pastetchen heiß.

In Formen (Darioles). Man macht mürben Teig von 18 Deka Mehl, 8 Deka Krebsbutter, 1 rohen und 1 hartgesottenen Dotter, etwas Wein und Salz und läßt ihn rasten. Wenn er dünn ausgetrieben ist, legt man die mit Krebsbutter ausgeschmierten Formen damit aus, füllt Krebs-Ragout ein, deckt sie mit Teig zu und bäckt sie.

Gefüllte Blättchen. (Petits pâtés au naturel). Man macht Teig von 18 Deka Mehl, 18 Deka Krebsbutter, 2 Dottern, 2 Löffeln Wein, Salz und saurem Rahm, läßt ihn rasten, treibt ihn aus und legt ihn wie Butterteig zusammen. Dann, messerrückendick ausgetrieben, sticht man ihn mit einem Krapfenstecher aus, gibt Krebshaschee auf die Hälfte der Fleckchen, bestreicht den Rand mit Ei, deckt die anderen darauf, bestreicht sie oben mit Krebsbutter und bäckt sie nicht zu heiß.

### Krebs-Netzchen.

Von Krebsbutter, Semmelbeschamel, Hühnerfleisch, Dottern und Salz macht man Fasch (Seite 33) und mischt würfelig geschnittene Champignons und Geflügel-Brustfleisch dazu. Dann legt man viereckige Stücke von ausgewässertem Schweinsnetze auf ein nasses Tuch, gibt auf jedes drei Krebsschweifchen mit der rothen Seite gegen das Netz, darauf einen Esslöffel voll von der Fasch, schlägt das Netz darüber zusammen und legt diese Päckchen mit den Schweifchen gegen oben gekehrt in eine Casserolle, gibt Krebsbutter unten und oben, preßt sie anfangs mit einem flachen, einpassenden Deckel nieder und bratet sie langsam mit Oberhitze.

### Krebs-Meridon.

Zu einem Abtriebe von 5 Deka Krebsbutter und 4 Dottern mischt man 10 Deka Brösel von feiner Semmel, mit Obers befeuchtet, dann die würfelig geschnittenen Schweifchen und Scheren von 15 Krebsen und mit Butter gedünstete Erbsen, füllt es in einen mit Spargelköpfen und Krebsfleisch ausgelegten Model und siedet es in Dunst.

---

## Reis- und Käse-Speisen.

### Reis-Meridon.

Mit Ragout. 14 Deka Reis, weich und dick gedünstet, gibt man zu einem Abtriebe von 6 Deka Krebsbutter und 3 Dottern, mischt den Schnee dazu, füllt die Hälfte in einen Model, darauf Ragout, dann den übrigen Reis und siedet ihn 1 Stunde in Dunst.

Mit Geflügelfleisch. Man mischt Krebsschweifchen und Fleisch von gebratenem Geflügel, würfelig geschnitten, nebst dem Reis zum Abtriebe, legt den Model mit Papier, darauf mit Krebsschweifchen und Spargelköpfchen aus, füllt den Reis ein und siedet ihn in Dunst.

## Reis-Meridon in Butterteig.

Man kocht 14 Deka Reis mit Milch weich und dick, treibt ihn mit Krebsbutter und 4 Dottern ab und salzt ihn etwas, dann legt man eine Form mit Blätterteig aus (Seite 58), füllt den Reis ein und unterlegt ihn zweimal mit Ragout von Krebsbutter und Geflügelfleisch, Bries, Euterl, Erbsen, schließt den Teig darüber, bäckt ihn und gibt ihm gestürzt noch besser Farbe.

## Reis-Pastetchen (Croustaden).

Mit Haschee oder Ragout. In eine Casserolle gibt man ein Stück Butter, 1 kleine Zwiebel, 14 Deka Reis und soviel Suppe, dass der Reis bedeckt ist, kocht ihn ziemlich weich und dick ein und mischt geriebenen Parmesankäse dazu. Dann streicht man einen Krapfenstecher von 4 Centimeter Durchmesser mit Butter aus, stellt ihn auf ein Brettchen, drückt ihn mit Reis voll, streicht diesen oben gleich und stürzt ihn auf ein Blech zum Auskühlen. Man dreht hernach diese Krapfeln in Ei und Brösel, mit Käse gemischt, und macht oben mit einem etwas kleineren Ausstecher einen Einschnitt, um den Deckel zu bezeichnen, worauf man sie in Schmalz bäckt. Den Deckel hebt man ab, nimmt das weiche Innere heraus, füllt Haschee oder Ragout oder Fleischpüree ein und deckt sie wieder zu.

Mit kleinen Vögeln. In gut mit Butter ausgestrichene, kleine Formen drückt man dickgekochten Milchreis ein, bäckt sie im Ofen, stürzt sie und höhlt sie aus. Dann gibt man in jedes etwas Salmi und einen gebratenen kleinen Vogel.

## Gestürzter Reis.

Mit Leber und Sprossenkohl. Man drückt gedünsteten, mit Käse gemischten Reis mit einem Löffel in einen mit Butter ausgeschmierten Model am Boden und an der Seite ein, gibt geröstete Kalbs- oder Gansleber und abgeschmalzene Kohlsprossen hinein, deckt es mit Reis zu und stellt den Model bis zum Stürzen in heißes Wasser.

Mit Wildbret. Der Reis wird mit Butter und feingeschnittener Zwiebel ein wenig geröstet, dann mit Suppe gedünstet und mit gedünsteten, gehackten Champignons gemischt. Dann legt man die mit Butter ausgestrichene Kuppelform mit Zungen zierlich aus, worauf man den Reis fingerdick eindrückt und den leeren Raum mit dickem Ragout von Wildgeflügel oder Stücken von Wild mit Püree von demselben Fleische anfüllt. Mit Reis bedeckt, stellt man es eine Weile in das Rohr und stürzt es.

Mit Kalbfleisch und Schwämmen. Blätterig geschnittene Bratenreste dünstet man mit Butter und angelaufener Zwiebel auf, mischt

gedünstete Schwämme dazu und ausgekühlt 2 Eier. Man unterlegt damit in einer ausgebröselten Form gedünsteten Reis und bäckt ihn.

Mit Ragout oder Haschee. Man legt den Reifmodel mit Krebsschweifchen, Morcheln, Spargel oder Karfiol aus, drückt den Reis ein und gibt, wenn er gestürzt ist, Ragout oder Haschee in die Mitte.

Mit Schweinfleisch. Man bereitet Reis wie Pilaw (Seite 92), mischt gesottenes, würfelig geschnittenes Fleisch von einem jungen Schweine dazu, drückt ihn in einen stark mit gehacktem Schinkenfleische ausgestreuten Kuppelmodel, stellt diesen eine Weile in heißes Wasser und stürzt ihn.

Geflügel-Reis. Einige Stücke von gebratenem Geflügel legt man in eine mit Fett ausgestrichene Form, mischt dann gedünsteten Reis mit Käse, drückt ihn ein, unterlegt ihn auch mit Geflügelstückchen und stellt die Form eine Weile in heißes Wasser. Über den gestürzten Reis gibt man dann mit einem Dotter verrührte Buttersauce.

## Reis auf türkische Art (Pilaw).

In Wasser gekochten Reis, mit Safran etwas gelblich gemacht, unterlegt man in einem Kuppelmodel mit gebratenem, von den Beinen gelöstem Fleische von zahmem oder Wildgeflügel, Hammel oder Lamm, worauf man es zugedeckt heiß werden läßt, bis sich an den Deckel viel Dunst ansetzt. Dann übergießt man den Reis mit dem heißen Fette vom gebratenen Fleisch und bäckt ihn im Rohr, bis der Reis eine Kruste hat.

## Käse-Kapseln (Fondues).

Man läßt 7 Deka Butter zerschleichen und 5 Deka Mehl darin anlaufen, gibt 7 Deka Parmesan- und 3½ Deka Groyer-Käse gerieben dazu und, wenn dieser sich etwas aufgelöst hat, noch fast 2 Deciliter siedendes Obers, verrührt es glatt, würzt es mit Pfeffer, Salz und einer Messerspitze voll Zucker und läßt es auskühlen. Dann rührt man 4 kleine Dotter und die 4 Klar als Schnee darüber und bäckt es in den mit Butter ausgeschmierten Kapseln von Papier, mit denen man es serviert.

Oder: Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt 14 Deka geriebenen Parmesankäse, Salz, Muscatnuss und weißen Pfeffer und den Schnee der Klar dazu, füllt es in Papierkapseln, bäckt sie 10 Minuten und serviert sie gleich, da sie sonst zusammenfallen.

Oder: Man treibt 7 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt in Milch geweichte Brösel und, wenn sie verrührt sind, 7 Deka geriebenen Parmesankäse und 2 Klar als Schnee dazu.

Oder: Man rührt $3^1/_2$ Deka Parmesan- und 2 Deka Schweizerkäse, $3^1/_2$ Deka zerlassene Butter, Pfeffer, Salz, 3 Dotter, den Schnee der 3 Klar und eine Messerspitze Zucker leicht zusammen.

### Rahm-Pudding mit Käse.

Er wird wie Seite 150 bereitet und in Dunst gesotten, dann schneidet man ihn zu Stücken, gibt dieselben in die Schüssel, dass die Schnittseiten gegen oben liegen, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und schmalzt sie mit Butter ab. Als Garnierung gibt man gedünstete Leber oder warm aufgeschnittene Pökel- oder geräucherte Zunge.

---

## Fleisch in verschiedenen Teigen.

### Flaum-Pastete.

Mit braungedünstetem Fleische. Man gibt zwei zerlegte Tauben oder anderes Fleisch mit kurzer, brauner Sauce in eine tiefe Schüssel, darüber einen Abtrieb von 10 Deka Butter, 4 Dottern, 2 Löffel sauren Rahm, mit Schnee von 3 Klar und 2 Löffel Mehl gemischt, und bäckt es schnell.

Türkische Flaum-Pastete. Man schneidet 25 Deka Schöpsenbraten fein zusammen und einen in Salzwasser gekochten Kohlkopf fein nudelig und mischt beides mit 7 Deka Reis, den man mit Suppe oder Wasser gekocht hat, 1 Ei, Salz und Pfeffer. Dies häuft man in die mit Butter ausgestrichene, tiefe Schüssel, bedeckt es mit obigem Abtrieb und bäckt es schnell.

### Schöberl-Pastete.

Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab und gibt nach und nach 2 Deciliter Milch dazu, dann den Schnee der 4 Klar, 2 Deciliter Mehl und etwas Salz, und bäckt es in einer mit Butter ausgestrichenen Casserolle schön braun. Gestürzt schneidet man einen Deckel heraus, nimmt vom weichen Innern etwas weg, gibt Wildbrethaschee oder fein geschnittene Reste von Rindsbraten mit Butter und Petersilie aufgedünstet hinein, und eine Bratensauce in einer Schale dazu.

## Fasch-Krapfeln von Schmarnteig.

Man macht Fasch von Kalbfleisch Nr. I (Seite 31), sticht Oblaten rund aus, taucht sie in Wasser, legt nussgroße Kugeln von Fasch darauf, schlägt die Oblaten über wie Schlickkrapfen, taucht sie in guten Schmarnteig und bäckt sie in Schmalz.

## Pastetchen von Schmarnteig.

Man macht Schmarnteig von 4 Deciliter Obers, 5 Dottern, 3 Deciliter Mehl, den 5 Klar als Schnee und etwas Salz. Dann läſst man eine Schwammerl- oder Becherform in Rindschmalz heiß werden, taucht sie auf der äußeren Seite in den Teig, fährt damit, sobald sich etwas davon angelegt hat, in das heiße Schmalz und bäckt ihn schön gelbbraun. Nachdem man auf einem mit Löschpapier belegten Siebe das Gebackene von der Form gelöst hat, hält man diese wieder in das Schmalz, ehe man in den Teig fährt. Man füllt Haschee ein, stellt diese Pastetchen bis zum Gebrauche warm und legt sie über einer Serviette auf.

## Frittaten-Würstchen.

Mit Ragout, Hirn oder Haschee. Auf Frittaten streicht man ein kaltes, nicht zu saftiges Ragout oder mit Fleischbeschamel gebundenes, nudeliges Geflügelfleisch oder abgedünstetes Kalbshirn oder mit Dottern legiertes Haschee, rollt sie zusammen, schneidet sie an den Enden und in der Mitte ab, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

## Gefüllte Pfannenkuchen.

Ein Kalbsbries (Milch) überbrüht man mit siedendem Wasser und zieht das Häutchen ab, worauf man es fein hackt. Zugleich läſst man Zwiebel oder Schalotten in Butter anlaufen, gibt das Bries und nach und nach 1 Deciliter weißen Wein, dann ein passiertes Kalbshirn dazu. Wenn der Saft eingedünstet ist, streicht man dies auf Pfannenkuchen, schlägt sie gegen die Mitte zu übereinander, legt sie in eine flache Schüssel, gießt 2 Deciliter sauren Rahm darüber, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und läſst den Rahm ungefähr 3/4 Stunden im Rohre eindünsten.

## Gefüllte Krapfeln von Hefenteig.

Man macht zarten, abgeschlagenen Hefenteig von 28 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 2 Dottern, 2 Deka Hefe und der nöthigen Milch, läſst ihn gut gehen und formiert dann Kugeln, die man auf das Blech legt und nochmals gehen läſst, dann bäckt. Man raspelt die Rinde leicht ab

schneidet einen Deckel weg, höhlt sie aus, füllt Haschee oder Ragout ein und gibt die innen mit Ei bestrichenen Deckel darauf. Nun sprudelt man Eier mit etwas Milch ab, schüttet es über die Krapfeln, läßt sie 1/4 Stunde stehen und bäckt sie in Schmalz schön gelb.

Oder: Man treibt den Teig dünn aus, sticht kleine Krapfeln aus, welche man mit Haschee füllt (wie Faschingkrapfen), läßt sie gut gehen, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Parmesankäse.

## Würstchen (Cannellons) von Hefenteig.

Kleinfingerlange Stückchen von dünnen Bratwürsten taucht man in dünnen, gegangenen Hefenteig und bäckt sie langsam in Schmalz.

## Nudel-Pastetchen (Croustaden).

Feine Nudeln von 3 Dottern kocht man in Salzwasser, seiht sie ab, gibt sie in heiße Butter, etwas Salz und Pfeffer dazu und läßt die Feuchtigkeit verdampfen, worauf man geriebenen Parmesankäse beimischt und sie dreifingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Blech streicht. Wenn sie da erkaltet sind, sticht man sie mit einem kleinen Krapfenstecher aus, dreht sie in Brösel, dann in Eier und wieder in Brösel, mit Käse gemischt, macht oben mit einem kleinen Ausstecher einen Einschnitt für den Deckel und bäckt sie in Schmalz. Man nimmt dann den Deckel und das Weiche heraus, füllt die Pastetchen mit Ragout oder nichtgestaubtem, sondern mit Dottern gebundenem Haschee und gibt die Deckel darauf.

Man kann die Nudeln auch, mit Obers gekocht, in kleine mit Butter ausgestrichenen Formen eindrücken, im Rohre backen, dann aushöhlen und füllen.

## Nudel-Pastete.

Rostbraten, mit saurem Rahm bereitet, schneidet man fein zusammen, kocht kurz und breit geschnittene Nudeln in Salzwasser und überschüttet sie auf dem Durchschlage mit kaltem Wasser. Dann mischt man die Nudeln mit warmer Butter, dem Fleische, welches in gleicher Quantität mit den Nudeln sein soll, und dem Safte, füllt es in einen mit mürbem Teige (Seite 57) ausgelegten Model, schlägt den Teig darüber zusammen und bäckt es.

## Macaroni-Pastetchen.

Zu 50 Deka Macaroni nimmt man 25 Deka Lungenbratenfleisch und dünstet es mit 7 Deka blätterig geschnittenem Specke und 7 Deka Butter, 1 Zwiebel, Salz und gestoßenem Pfeffer. Es wird dann fein

geschnitten und nebst 7 Deka geriebenem Parmesankäse zu den gekochten, abgeseihten Macaroni gemischt, in kleine, mit Frittaten ausgelegte Formen gefüllt und kurz gebacken. Oder man dünstet in dem Bratensafte eine ausgestreifte Bratwurst und Geflügelleber und mischt dies auch zum geschnittenen Fleische.

## Macaroni-Pasteten.

Mit verschiedenem Fleische in Butterteig. Man kocht Macaroni nicht ganz weich, seiht sie ab wie gewöhnlich und bereitet zugleich Verschiedenes von Fleisch, je mehr Gattungen, desto besser, als: kleine Schnitzchen, Gansleber, gebratenes von Geflügel, gebratene Würste, gekochte Zunge oder dgl., von jedem aber nur für eine Lage. In den mit Butterteig ausgelegten Model gibt man dann eine Lage Macaroni, bestreut sie mit Parmesankäse, darauf eine Fleischgattung, wieder Macaroni, Käse und ein anderes Fleisch, so fort, bis der Model voll ist, worauf man es mit dem Teige deckt und bäckt.

Mit Fasch und Ragout. Dicke, lange Macaroni werden soviel in gesalzenem Wasser gekocht, dass sie anschwellen und sich leicht biegen lassen, darauf in kaltes Wasser und dann auf ein trockenes Tuch gegeben. In die Mitte des mit Speck ausgelegten Kuppelmodels legt man ein dickes, rundes Stück Zunge und dreht um dieses schneckenförmig die Macaroni. Wenn sie dreifingerbreit so eingelegt sind, bestreicht man sie mittelst eines Pinsels oder Federbartes mit Eiklar und drückt Kalbsfasch fingerdick ein; so wird die Form ausgefüttert, aber auch inzwischen der leere Raum mit Ragout von Wildgeflügel oder Wildbret (Seite 36) gefüllt und mit Fasch geschlossen. Die in Dunst gekochte, gestürzte Pastete kann man mit Bestandtheilen von Ragout garnieren und gibt Sauce, wie sie zum Ragout verwendet wurde, in einer Schale dazu.

Mit Frittaten bereitet man sie wie die kleinen Macaroni-Pastetchen und bäckt eine große $^{1}/_{4}$ Stunde lang.

## Haschee-Pastete.

Reste von verschiedenen Braten schneidet man fein und gibt zu einem Suppentellervoll einige Löffel voll Bratensaft oder Sauce, Salz, Pfeffer und bei lichtem Fleische die feinen Kräuter, bei dunklem Sardellen, Kapern und Limonenschalen und 4 Eier, mit etwas gutem Weine oder saurem Rahme abgesprudelt. Dies füllt man in eine mit mürbem Pastetenteig ausgelegte Form, schlägt den Teig darüber zusammen, bäckt es und serviert eine Bratensauce dazu. Oder man legt die Form mit Macaroni aus wie bei Macaroni-Pasteten und siedet es in Dunst.

## Risolen.

Man macht mürben Teig von 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 4 Dottern, Salz und Obers schnell zusammen, zerreißt ihn in Stücke, knetet diese wieder zusammen, läßt ihn 1 Stunde in einem feuchten Tuche eingeschlagen auf Eis rasten, worauf man ihn dünn austreibt. Dann gibt man nußgroße Kugeln von Fleisch- oder Fasten-Ragout (Salpicon Seite 259) oder Haschee, dick eingekocht und kalt; oder Fasch von gekochtem Fleische oder Püree von Wildgeflügel in zweifingerbreiter Entfernung darauf, radelt sie umgeschlagen wie Schlickkrapfeln ab und läßt sie zugedeckt an einem kühlen Orte, bis man sie kurz vor dem Gebrauche in Schmalz bäckt. Nachdem man sie auf Löschpapier trocknen ließ, bestreicht man sie oben mit Krebsbutter, richtet sie über eine Serviette auf und gibt ein Häufchen gebackener Petersilie in die Mitte. Man kann sie auch zum Backen in Ei und Bröseln drehen und diese mit Parmesankäse mischen, wo sie dann à la Villeroi heißen.

Mit Hirnfülle. Blanschiertes Kalbshirn wird passiert mit Butter und Petersilie geröstet. Wenn es trocken wird, mischt man etwas Buttersauce, Salz, Pfeffer und Dotter dazu, füllt damit Risolen wie obige und bäckt sie in Schmalz.

## Chineser-Pastetchen.

Man treibt Butterteig dünn aus, sticht runde Fleckchen ab, legt auf die Hälfte davon Faschkugeln, bestreicht den Rand mit Ei und bedeckt sie mit den anderen Blättchen. Nachdem man sie fest gedrückt hat, stülpt man den Rand auf, drückt ihn an den vier Ecken zusammen und bäckt sie in Rindschmalz.

## Käs-Semmeln.

Zu Butterteig von 15 Deka Mehl macht man als Fülle einen Abtrieb von 5 Deka Butter, 2 Dottern, 2 Löffel milden sauren Rahms, und gibt 7 Deka geriebenen Parmesankäse und Schnee von 1 Klar dazu, und wenn es zu weich sein sollte, etwas feine Brösel. Davon gibt man Häufchen auf viereckige Fleckchen von messerrückendick ausgetriebenem Teig, schlägt die Ecken über die Fülle zusammen, daß sie wie kleine Kaisersemmeln aussehen, bäckt sie, mit Ei bestrichen, auf dem Bleche und serviert sie heiß.

## Würstchen von Butterteig (Cannellons).

Mit Hirnfülle. Butterteig treibt man dünn aus, schneidet fingerlange Vierecke, streicht abgedünstetes Hirn auf, rollt Würstchen davon, die man auf das Blech legt, mit Ei bestreicht und bäckt.

Mit Bratwürsten. Dünne Würste bratet man, zieht ihnen den Darm ab und schneidet sie zu 5 Centimeter langen Stücken. In die Pfanne, worin sie gebraten wurden, gibt man etwas Suppe zum Bratenfett, läſst es aufkochen und Schalotten, Petersilie und die Würstchen damit dünsten, bis der Saft eingegangen ist und sie Farbe haben, dann auskühlen. Von Butterteig schneidet man nun 8 Centimeter breite Streifen, bestreicht sie mit Ei, legt ein Stückchen Wurst darauf, rollt es in den Teig, und wenn er etwas übereinander liegt, schneidet man ihn ab und drückt die Enden des Teiges zusammen. Man legt sie mit dem übereinander liegenden Teigende auf das Blech, stellt sie bis zum Gebrauche an einen kühlen Ort und bäckt sie, mit Ei bestrichen, $^1/_2$ Stunde.

Oder man macht Teig von 28 Deka Mehl mit saurem Rahm und gutem Obers ohne Ei, salzt ihn und treibt ihn aus, worauf man 14 Deka dünnblätterig geschnittene Butter gleichmäßig darüber streut und ihn zusammenrollt, dann zu einem handbreiten Streifen austreibt. Nun schneidet man dünne rohe Bratwürste zu daumenbreiten Stückchen ab, dreht sie ebenso in den Teig und bäckt sie langsam.

## Ragout-Würstchen.

Auf viereckige Fleckchen von dünn ausgetriebenem, mürbem Pastetenteig gibt man Ragout, rollt sie zusammen, dreht diese Würstchen in Ei und Bröſel, bäckt sie in Schmalz und ziert sie mit Petersilie.

## Faschschnitten mit Trüffeln.

Man legt einen Flecken von Butterteig über Papier auf das Blech, streicht rohe Wildbretfasch (Seite 32) auf, belegt sie mit Trüffelschnitzchen, gibt wieder Fasch und Teig darüber, bestreicht diesen mit Ei und bäckt es. Dann schneidet man es zu zweifingerbreiten Schnitten.

## Zaja.

Strudelteig von 4 Deciliter Mehl (Seite 55) zieht man nach dem Kasten fein aus, schneidet die Hälfte davon in 10 Stücke, die man auf dem mit Rand versehenen Bleche übereinander legt und dabei jeden Flecken mit zerlassener kalter Butter bestreicht. Dann streicht man die Fülle auf und legt den Rest des Teiges, ebenso zu Stücken geschnitten und mit Butter bestrichen, darüber.

Zur Fülle wird $^1/_2$ Kilo rohes saftiges Rindfleisch, von allen Fasern befreit, fein geschnitten, mit Fett angelaufene Zwiebel dazu gegeben, mit

Paprika und Majoran gewürzt, gesalzen und mit 1½ Deciliter sauren Rahms und 1 Dotter verrührt. Gebacken schneidet man es zu Stücken. Ebenso von Hühnerfleisch.

## Vögel im Neste.

Mit einem großen Krapfenstecher sticht man Butterteig zu Blättern und die Hälfte davon zu Ringen aus. Auf jedes Blatt, dessen Rand man mit Ei bestreicht, gibt man etwas Haschee von Wildbret (Seite 34), mit Sardellen und saurem Rahm gemischt, und einen mit Speck und Bröseln gebratenen Vogel, legt die Ringe darauf und bedeckt den Kopf mit einem Stückchen Teig, welchen man nach dem Backen wegnimmt. Von in Speck gebratenen Krammetsvögeln löst man die Brust mit Flügeln und Kopf in einem herab. Vom übrigen macht man Salmi (Seite 33), gibt sie in Pastetchen und in jedes ein warm gehaltenes Bruststück. Wachteln kann man die Rückenknochen auslösen, sie mit Leberfasch füllen, den Hals zurückbinden, damit sie wie kleine Wildenten aussehen, und gedämpft auf Salmi in gebackene größere Pasteten setzen.

## Fleisch- oder Butterteig-Pastetchen.

Haschee-Pastetchen werden am häufigsten von einem mit einem Krapfenstecher ausgestochenen Blättchen und etwas kleinerem Ring mit Ei bestrichen, aufeinander gelegt, gebacken, dann mit Haschee (Seite 33) von beliebigem Fleische gefüllt und warm serviert. Auf diese Art gebackene Pastetchen (Vol-au-vent-Pastetchen, Seite 62) füllt man mit jedem Klein-Ragout (Salpicon) oder Haschee oder Fleischpüree oder mit Hirn.

Oder: Man bratet Schnitzchen von jungem Schweinfleisch und Gänseleber mit Butter und Schalotten, gibt dies gestoßen wieder in die Butter nebst Salz, Pastetengewürz und etwas Wein (Madeira) und füllt es heiß in die heißen Pastetchen.

Gefüllte Blättchen (Pastetchen au naturel). Man sticht Blättchen aus mit einem gezackten Ausstecher von 6 Centimeter Durchmesser, füllt zwei und zwei mit Kalbsfasch Nr. I (Seite 31) oder anderer Fasch, oder Haschee oder Ragout (Seite 33 bis 36) zusammen, nachdem der Rand mit Ei bestrichen ist, und tupft mit einem umgekehrten Ausstecher, welcher die Umfangsgröße der Fülle hat, ein wenig darauf, bestreicht die Oberfläche leicht mit Ei und bäckt sie schnell.

Dariol-Pastetchen. Man legt kleine runde Formen, die oben 5 und unten 3 Centimeter Durchmesser haben, mit dünn ausgerolltem Butterteig aus, füllt Geflügelfasch Nr. III (Seite 31) ein, deckt ein

Blättchen vom Teig darüber, ziert dieses mit einem Sterne und in der Mitte mit einem Knopfe von Teig und bäckt sie mit Ei bestrichen bei mäßiger Hitze ungefähr ½ Stunde. Ehe man sie aus den Formen stürzt, wird der Deckel abgelöst, dann wieder darauf gegeben.

Oder: Man füllt in hohlausgebackene Pastetchen beliebiges Haschee mit Dottern und saurem Rahme gemischt, oder Ragout, oder Geflügelbrustfleisch nudelig geschnitten mit Schalotten oder Champignons gedünstet, gestaubt, und mit Suppe, Wein und Glace aufgekocht.

Oder: Man gibt zu Bratwurstfülle angelaufene Petersilie und Zwiebel und etwas Suppe, deckt die Pastetchen mit Teig und bäckt sie.

Vergitterte Pastetchen. Man legt die kleinen Schüsselchen mit dünn ausgetriebenem Butterteige aus, füllt sie mit Ragout von Haus- oder Wildgeflügel, Fischen oder Krebsen (Seite 34 bis 36), macht Gitter von Teigstreifen darüber, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie.

## Trüffel-Pastetchen.

Mürben Pastetenteig (Nr. II, Seite 57) treibt man messerrückendick aus, legt davon einen Flecken auf das Blech, stellt die kleinen Reifformen mit Butter ausgestrichen auf den Teig, drückt sie durch diesen und legt sie seitwärts mit Teig aus. Nun füllt man sie nicht ganz zur Hälfte mit Fasch, wie bei den großen Trüffelpasteten, gibt ein Stück Gansleber mit Trüffel gespickt und mit Gewürz bestreut darauf, dann wieder Fasch, deckt sie mit Teig und bäckt sie, nachdem man in jedem Deckel ein Loch gestochen. Serviert man sie warm, so hebt man den Deckel nach Beseitigung des Reifes ab und gibt Aspik mit Wein aufgekocht hinein; gibt man sie kalt, so häuft man gehacktes Aspik statt des Deckels darauf.

## Butterteig-Pasteten.

Krusten von Blätterteig wie Seite 61 bereitet und gebacken füllt man mit Wildbret oder anderem braungedünsteten Fleische oder mit Ragout. Man belegt dieses mit größer geschnittenen Stücken von Fleisch, Karfiolröschen u. s. w. Pasteten gibt man auf einem Tortenbleche über eine Serviette auf die Schüssel.

Hohlausgebackene Pasteten (siehe Seite 61) füllt man aus dem Ofen kommend mit braungedünstetem Hammelfleisch oder Rehfleisch mit Wildbret- oder Salmisauce, oder Wildgeflügel mit Trüffel- oder Champignonssauce, oder Ochsengaumen mit Schalotten bereitet (Seite 248) oder mit einem saftigen Haschee, gibt den Deckel darüber und serviert die Sauce in einer Schale dazu.

Vol-au-vent-Pasteten (siehe Seite 62). Nachdem man von der gebackenen Pastete einen Deckel ausgehoben und den weichen Teig herausgenommen hat, gibt man Ragout oder Haschee oder Fleisch mit kurzer brauner Trüffelsauce oder gespicktes, gedünstetes Kalbsbries, mit würfeliger Gansleber und geräucherter Zunge gemischt, hinein.

Pasteten mit Gitter. Auf ein rundes Blatt von Butterteig streicht man Kalbsfasch nicht ganz bis an den Rand, darauf in die Mitte dick gehaltenes Ragout, bedeckt dieses wieder mit Fasch und macht von Teigstreifen ein Gitter darüber, indem man sie zuerst nach einer Richtung legt, dann nach Bestreichen mit Ei etwas schief über quer. Nachdem auch diese mit Ei bestrichen ist, legt man am Rande einen Teigring darüber und bäckt die Pastete.

Verzierte Pasteten mit Wildbret. Auf ein rundes Blatt von Butterteig (Seite 58) oder von mürbem Teige Nr. II (Seite 57), streicht man fingerdick Wildbretfasch (Seite 32) nicht ganz bis an den Rand, belegt diese mit Schnittchen von gebratenem Hasen- oder Rehrücken, gibt wieder Fasch und Fleisch abwechselnd darauf, bis es wie eine Halbkugel aufgeschichtet ist, worauf man den vorstehenden Teigrand mit Ei bestreicht und ein etwas größeres Blatt von Butterteig darüber legt. Nachdem die Oberfläche desselben mit Ei bestrichen wurde, legt man am Rande einen Ring von Teig darauf, schneidet in der Mitte oben eine Öffnung aus und läßt von dieser einige vom Teige ausgeschnittene Blätter heraushängen, welche den Schnitt verdecken und den Dunst herauslassen, damit nicht beim Backen der Teig gesprengt werde. Man ziert den Deckel mit dünnem ausgestochenen Teig, bestreicht diesen ebenfalls mit Ei und ritzt die Schnittseite mit dem Messer in gleich weiter Entfernung ein, damit der Teig beim Backen aufsteigt. Wenn man die Pastete warm serviert, gibt man Wildbretsauce in einer Schale dazu.

## Pasteten in Reifform.

Die mit Charnieren versehenen ausgetriebenen Pastetenreife sichern das gute Aussehen der Pastete und erleichtern die Arbeit. Eine solche Reifform wird mit Butter ausgeschmiert, über vierfaches Papier auf das Blech gesetzt und mit mürbem Pastetenteig (Seite 57) am Boden und seitwärts ausgelegt. Dann drückt man Geflügel- oder Wildbretfasch ein, unterlegt sie mit den schönen Fleischstücken, deckt sie mit einem Blatte von Teig, nachdem man mit einem kleinen Ausstecher eine 4 Centimeter weite Öffnung gemacht hat und steckt in diese einen zusammengerollten

Teigstreifen, dessen obere Seite man vorher in fingerbreiter Entfernung eingeschnitten hat, verziert den Deckel mit Teig und bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze ungefähr 2 Stunden lang. Wenn der Deckel beim Backen Farbe bekommt, muss man ihn mit Butter bestreichen und mit Papier überdecken. Man nimmt die Pastete noch warm, aber nicht gleich nachdem sie aus dem Ofen gestellt wurde, aus dem geöffneten Reife, schneidet den Deckel aus, hebt ihn ab, gibt einige Löffel voll Fleischessenz hinein und bedeckt sie wieder.

Wenn man diese Pasteten kalt geben und länger erhalten will, füttert man sie innerhalb des Teiges mit dünnen Speckplatten aus, bedeckt auch die Fasch unter dem Deckel mit solchen, nimmt den Reif erst nach einer Stunde ab und schneidet den Deckel beim Gebrauche aus.

Für Pasteten mit Schnepfen, Rebhühnern oder Krammetsvögeln nimmt man nebst Fleisch derselben auch Hasenfleisch zur Fasch und rechnet zu 50 Deka Fleisch, 25 Deka Speck, 10 Deka Semmelbeschamel, 2 Eier, Pastetengewürz, Salz, Geflügelleber und bei Schnepfen die Eingeweide wie für Schnepfenkoth bereitet. Anstatt das Brustfleisch gespickt einzulegen, kann man das Wildgeflügel auch wie zu Galantine auslösen, über Nacht mariniert (ohne Öl) liegen lassen (Seite 23), dann die Haut mit Fasch, unter welche man würfelig geschnittene Trüffeln mischt, vollfüllen und den Thieren ihre natürliche Gestalt geben, ohne sie zuzunähen. Man schneidet sie dann in 3 Stücke ab und legt sie zwischen die Fasch ein.

Für Pasteten von Fasan, Auerhahn oder dgl. durchzieht man das Brustfleisch mit Speck und macht vom übrigen Fleische nebst frischem Schweinfleische, Speck, den feinen Kräutern, Trüffeln, Salz, Pfeffer, etwas dicker spanischer Sauce und 2 Dottern die Fasch. Oben unter den Speck legt man 1 Lorbeerblatt und wenn man dieses nach dem Backen weggenommen hat, gibt man einige Löffel voll von der mit gutem Weine aus dem Gerippe gekochten Essenz hinein und lässt die Pastete ein paar Tage stehen, ehe man sie serviert. Nebst dem Brustfleische kann man auch mit Trüffeln gespickte Gansleberstücke einlegen.

Für Pasteten von Kapaun oder dgl. durchzieht man die Brustschnitzchen mit Speck und Schinken oder Trüffeln und macht vom übrigen Fleische, der Leber und Kalbs- oder Schweinfleisch die Fasch.

Für Pasteten von Haus- oder Wildtauben gibt man zu 7 Deka Speck und 7 Deka Kernfett, Zwiebel und Petersilie, 40 Deka Kalbfleisch, 30 Deka Reh- oder Hasenfleisch würfelig geschnitten, einige Champignons, 2 Sardellen, Limonenschalen, Pfefferkörner, Salz, etwas

Essig und 2 Tauben. Wenn die Tauben genügend gedünstet sind, nimmt man sie heraus, viertheilt sie und läſst das übrige besser eingehen. Mit dem Safte befeuchtet man blätterig geschnittene, feine Semmelschmolle, gibt sie zum Fleische und schneidet und stoßt alles. Zwischen dieser Fasch gibt man die Tauben in die mit Teig ausgelegte Reifform. Während die Pastete bäckt, macht man braune Sauce mit Fleischabfällen, Bertramessig, Rahm und Kapern, gibt ein paar Löffel voll in die aufgeschnittene Pastete und die übrige in einer Schale dazu.

Für Wildbretpasteten schneidet man von einem gebratenen Hasen das Rückenfleisch zu Scheiben und macht von den Keulen mit ebenso schwer Speck nebst dicker Wildbretsauce, gutem sauren Rahm, 2 Dottern, dem nöthigen Salz und Gewürz die Fasch, welche man mit dem Fleische (oder auch in Wein gekochten Trüffelscheiben) unterlegt. Die Abfälle kocht man mit wenig Suppe aus und gibt einige Löffel voll von dieser Kraftbrühe oben hinein, ehe man die Pastete kalt stellt.

Um Wildbret-Pasteten monatelang gut erhalten zu können, muſs man die Fasch hübsch fett und gut gewürzt bereiten, und sie in Terrinen backen wie Trüffelpasteten und in einer kalten Vorrathskammer aufbewahren.

## Trüffel- oder Gänseleber-Pasteten
### in Terrinen.[1])

Die Terrine (ein gleichweiter, ziemlich hoher Porzellantopf) wird mit Speckplatten ausgelegt, dann die Fasch mit Leberstücken und Trüffeln unterlegt, eingedrückt und mit Speckplatten und dem Porzellandeckel bedeckt. Man stellt die Terrine dann in einer tiefen Casserolle bis zur Hälfte in siedendes Wasser und belegt den Deckel mit dickem festen Teige aus ordinärem Mehle, Eiklar und Wasser, damit es nicht durch die Hitze leidet und stellt sie bei mäßiger Hitze in das Rohr. Wenn man den Topf mit der Pastete nach 2 bis 3 Stunden, je nach der Größe derselben, aus dem Rohre nimmt, gibt man Glace mit sehr gutem Weine aufgekocht hinein, deckt sie wieder zu und stellt sie später an einen kühlen Ort. Diese Pasteten müssen einige Tage vor dem Gebrauche gemacht werden. Wenn man sie lange Zeit erhalten oder versenden will, gießt man sie nach Abheben des Deckels mit Schweinschmalz voll, legt, nachdem es gestockt ist, Papier darüber und verklebt den Deckel mit Staniol. Beim Gebrauche

[1]) Diese Töpfe, wie sie für die Straßburger Trüffel-Pasteten anstatt der ehemals gebräuchlichen ungenießbaren Form aus festem Teig nun üblich sind, erleichtern die Erzeugung solcher Pasteten, sowie deren Versendung und längere Erhaltung.

nimmt man das Fett ab, sticht davon löffelweise heraus, häuft es auf einen Teller und garniert es mit Aspik oder gibt es in die Mitte von in Reifform gesulztem Aspik.

Für eine Trüffel-Pastete schneidet man 2 oder 3 Gänselebern entzwei und das Grünliche, wo die Galle war, weg, stutzt sie außen herum zu, soweit sie dünn ist, spickt die schönen Stücke mit Trüffeln (Seite 12), würzt sie mit den feinen Kräutern und Salz, stellt sie zugedeckt beiseite und dünstet einige gereinigte und geschälte Trüffeln mit Butter und einem Glase Madeira. Dann macht man die Fasch, indem man 1 Kilo rohes Schweinfleisch vom Rippenstücke und 1 Kilo Speck jedes für sich schneidet und stoßt. Die Abfälle der Trüffeln dünstet man mit gehacktem Speck, gibt die Leberabschnitzeln, Schalotten, Salz und weißen Pfeffer dazu, stoßt und passiert es nebst dem Fleische und Speck und mischt 2 Eßlöffel Rum dazu. Von dieser Fasch oder ähnlich bereiteter aus Fleisch von Wildgeflügel und Gansleber drückt man in die mit Speck ausgelegte Terrine ein, legt darauf 2 Leberstücke und ein paar Trüffeln, gibt wieder Fasch, so fort, bis der Topf voll ist, zuletzt mit Fasch bedeckt gleichgestrichen, worauf man sie bedeckt und bäckt.

## Fisch- und Krebs-Pasteten.

Zu Trüffel-Pastete für Fasttage spickt man Stücke von frischem Lachse oder Salbling, aus Haut und Gräten gelöst, mit Sardellen und dünstet sie mit Butter und den feinen Kräutern. Dann macht man von ebensoviel Hechtenfleisch mit Semmelbeschamel, Krebs- und Sardellenbutter, den feinen Kräutern und Dottern eine Fasch, zwischen welche man die Lachsstücke und Trüffelscheiben in eine mit Butterteig ausgelegte Reifform einlegt. Zuletzt gibt man Butterstückchen darauf und beendet sie wie Pasteten in Reifform.

Für Krebs-Pasteten macht man Geflügelfasch Nr. II (Seite 31) und dünstet Kalbsbriese mit Butter und den feinen Kräutern. Diese gibt man, zu Scheiben geschnitten, nebst Krebsschweifchen zwischen die Fasch in eine mit Pastenteig ausgelegte Reifform und beim Aufmachen etwas Krebssauce hinein und serviert sie warm.

Als Fisch-Pastete gibt man gebratene Fischstücke in Rahmsauce mit Paprika oder Fische mit brauner Sauce in eine hohlausgebackene Pastete.

## Schüssel-Pasteten. (Auf englische Art.)

Zartes Fleisch von Hühnern oder Tauben, vorzüglich jedoch von Wildgeflügel, zu Stücken geschnitten, bestreut man mit Salz, Pfeffer, fein

geschnittenen Schalotten, Petersilie, Champignons oder Limonenschalen, gibt etwas guten Wein dazu und läßt es über Nacht zugedeckt stehen. Den folgenden Tag macht man Blätterteig auf englische Art (Seite 60), legt in die Pastetenschüssel[1]) seitwärts einen Teigstreifen, läßt ihn etwas über den Rand heraushängen, bedeckt den Boden mit Speckschnitten und dünn geklopften Schnitzchen von Lungenbraten oder Kalbsschlegel und gibt das marinierte Fleisch darauf. Man bestreut es mit Speckwürfeln und Bröseln, belegt es mit Schnittchen von rohem Schinken und bedeckt es mit einem Blatte von Butterteig, legt einen Teigring am Rande darauf, ziert den Deckel, bestreicht ihn mit Ei und stellt die Schüssel auf einem Bleche in das Rohr. Man bäckt die Pastete 1 bis 2 Stunden nicht sehr heiß und legt nach 1/2 Stunde mit Butter bestrichenes Papier über den Teig. Man stellt die heiße Schüssel über einer Serviette auf eine andere und serviert in einer Schale eine kräftige Sauce dazu, von der man auch nach Abnehmen des Deckels etwas hineingibt.

Für Hasen-Pie spickt und mariniert man Schnitzchen vom Rückenfleisch mit Limonensaft, Zwiebel, Pfeffer, Lorbeerlaub, überbratet sie mit Butter, legt sie zwischen Hasenfasch (Nr. III, Seite 32) ein und bedeckt sie mit Speckschnitten. Man beendet sie wie obige und gibt spanische Sauce dazu.

## Kalte Fleischkuchen (Gâteau) oder Käse.

Hasenkäse. Man bereitet gekochte Wildbretfasch von den vorderen Theilen und den Keulen eines Hasen wie Nr. I (Seite 32). Wenn sie passiert ist, mischt man noch würfelig geschnittenen, geräucherten, bis zum Durchsichtigwerden heiß gemachten Speck oder auch eine Gansleber roh gestoßen und passiert dazu und drückt sie in eine mit Butter oder Schweinschmalz ausgestrichene, mit Papier ausgelegte, glatte, lange oder runde Form oder Casserolle zweifingerdick ein. Man bäckt den Kuchen im Rohre ungefähr 1 Stunde, bis er sich am Rande vom Geschirre löst, stürzt ihn erst erkaltet nach Erwärmen des Geschirres und läßt ihn vor dem Gebrauche ein paar Tage an einem kühlen Orte stehen.

Zur Verbesserung des Fleischkuchens kann man nebst den Speckwürfeln auch solche von gesottener geräucherter Zunge und von ein paar mit Wein gekochten, dann geschälten und geschnittenen Trüffeln und einige Löffel voll guten Wein und Rum (anstatt Madeira-Wein) beimischen, und

---

[1]) Diese Pie- oder Pastetenschüsseln von starkem Porzellan, die man zum Backen von Mehlspeisen hat, sind unten am Rande mit Einschnitten versehen, damit die Hitze entweichen kann.

das mit Butter ausgestrichene Geschirr mit Schweinsnetz auslegen, welches man darüber zusammenschlägt und oben auch mit Butter bestreicht.

Rohe Hasenfasch macht man von den hinteren Stücken wie Wildbretfasch Nr. II (Seite 32), und mischt auch etwas Wildbretsauce und Speckwürfel oder auch Zunge, Trüffeln und guten Wein mit 1 Löffel Rum gemischt bei. Man drückt die Fasch über ein Blatt Papier in eine mit Butter ausgestrichene glatte runde Form, gibt auch oben ein bestrichenes Papier auf die Fasch, und siedet sie bei 2 Stunden in Dunst, wobei man öfters heißes Wasser nachgibt, damit dieses so hoch steht, als die Fasch in der Form.

Für Rehkäse verwendet man Schultern und Hals gedünstet, damit sich das Fleisch leichter stoßen und passieren läßt oder für rohe Fasch das von Häutchen und Sehnen befreite Fleisch eines ungebeizten Schlegels. Weiter bereitet man es wie Wildbretfasch Nr. I und II und obigen Hasenkäse.

Lungenbratenkuchen. Das Fleisch wird nebst Speck fein geschnitten, mit angelaufener Zwiebel, Salz und Pfeffer gestoßen, mit saurem Rahm, würfeligem Specke und ein paar Dottern gemischt, in den mit Speck ausgelegten Model gedrückt, langsam gebacken.

Leberkäse. Man bratet 30 Deka Schweins-Coteletten und 30 Deka über Nacht in Milch gelegene Kalbsleber mit Speck, viel Zwiebel und 5 Champignons nur leicht ab, stoßt die Leber noch heiß nebst Zwiebel und Champignons und wenn es fein ist, mit dem fein geschnittenen und gestoßenen Schweinfleische und 1 abgeriebenen und in Milch geweichten Semmel. Dann wird es passiert und mit dem nöthigen Salz und Gewürz (6 Körner Pfeffer, 2 Neugewürz und 1 Gewürznelke gestoßen), und 10 Deka würfelig geschnittenem, bis zum Durchsichtigwerden heiß gemachten Speck, dann 2 Eiern gemischt und in eine mit Fett ausgestrichene Form gegeben und mit Oberhitze in Dunst gekocht. Nach 2 Tagen legt man den zu Stücken geschnittenen Käse in Aspik ein.

Gansleberkuchen. Leber von 2 Gänsen dünstet man mit Butter, schneidet den vierten Theil davon würfelig, das übrige stoßt man mit 2 hartgesottenen Dottern, würzt es mit den feinen Kräutern, Salz, weißem Pfeffer und etwas Muscatblüte, mischt würfelig geschnittenen Speck, Zunge und die Leber, oder auch überkochte Trüffeln dazu, drückt es in den mit Speck ausgelegten Model ein und bäckt es oder legt das Geschirr mit Papier aus und siedet es in Dunst.

Oder: Man stoßt mit der Leber einer Gans eine abgeriebene, in Wein und braune Suppe geweichte Semmel und 3 frische Dotter und

mischt etwas Pastetengewürz und Salz, Speck und Zunge, oder auch Trüffeln dazu.

Marmorierter Kuchen. Man überkocht 1 Kalbseuter, 1 Schweinsohr und Wammel, etwas von Ochsenobergaumen, geräucherte Zunge und Kammfleisch. Ausgekühlt, wird alles nudelförmig geschnitten, sowie auch das schöne Fleisch von einem rohen Poulard. Dann läßt man Petersilie, Schalotten, Champignons in Butter anlaufen, überdünstet damit das Geschnittene, würzt es mit Pfeffer und Salz, bindet es mit etwas Fleischbeschamel (Seite 29) und gibt fein geschnittenen frischen Speck, passierte Kalbs- oder Gänseleber und einige Dotter dazu. Gut gemischt, füllt man es in einem mit Speckschnitten ausgelegten Model und bäckt es langsam.

Russischer Kuchen. 28 Deka Kalbfleisch, 14 Deka Kalbsleber, 7 Deka geräucherten Speck, 8 Deka Kernfett, 1 Zwiebel und einige Champignons schneidet man kleinwürfelig, gibt es nebst Salz, Pfeffer, Neugewürz, Muscatblüte in eine Casserolle, bedeckt es mit Rindsuppe und kocht es zugedeckt weich, worauf man es stoßt, passiert und mit 2 Dottern mischt. Während des Kochens macht man auch rohe Kalbsfasch (Seite 31) und schneidet gleich groß würfelig, geräucherten Speck, Zunge und Trüffeln und mengt dies mit ganzen Pistazien untereinander. In einem mit Butter gut ausgestrichenen, glatten Model drückt man fingerdick am Boden und seitwärts von der rohen Fasch, gibt dann von dem würfelig Geschnittenen und von der gekochten Fasch schichtenweise abwechselnd hinein, bis der Model voll ist, zuletzt rohe Fasch, und siedet es 2 Stunden in Dunst.

---

# Kaltes Fleisch mit Aspik und Saucen.

## Fleischkäse mit Aspik.

Wildbret- oder Leberkäse mit Aspik glasiert. Man gräbt den glatten Blechmodel, in welchem man einen Fleischkäse in Dunst gesotten hat, nach ein paar Tagen in Schnee oder Eis und bedeckt den Boden mit Aspik (Seite 25). Wenn diese gestockt ist, belegt man sie zierlich mit Zunge, Kapaunfleisch (oder auch Trüffel) und gibt Aspik darüber. Wenn auch diese fest geworden ist, wird der Fleischkuchen glatt zugestutzt und vorsichtig in die Form gegeben, worauf man den Raum um den Kuchen mit Sulze ausfüllt und diese stocken läßt.

Eingelegte Fleischkäse. Auf das in einer Form fingerdick gesulzte Aspik legt man zu Stücken geschnittenen Wildbret- oder Leber-

Kuchen kranzartig halb übereinander oder beliebig ein und gießt die Zwischenräume mit Aspik aus.

Gansleberkuchen, in fingerdicke Stücke geschnitten, sticht man rund aus und Trüffel- oder Zungenscheiben mit einem kleineren Ausstecher von anderer Form und klebt mit kalter dicker Sulze ein solches Stück auf jedes Stück Kuchen. Wenn dieses fest angesulzt ist, legt man sie mit der gezierten Seite auf gesulztes lichtes Aspik und gießt solches darüber. Man sticht dann die Kuchen mit einem etwas größeren erwärmten Ausstecher aus, stürzt das Ganze über Papier auf ein Brettchen und erwärmt das Geschirr mit einem in heißes Wasser getauchten Tuche. Diese Scheiben über Aspik auf die Schüssel gerichtet, garniert man mit Eiern, Aspik, Feldsalat und dergleichen und gibt in die Mitte Mayonnaise von harten Dottern.

Kleine Kuchen von Wildgeflügel. Man macht Fleischpürre wie Seite 33 mit Dottern und Limonensaft und bäckt es in kleinen Becherformen. Nach dem Stürzen reinigt man diese und läßt Aspik darin sulzen, worauf man die erkalteten Kuchen hineinstürzt und den Rand mit der Sulze ausfüllt. Gestürzt, stellt man sie auf gesulztes Aspik in die Schüssel und garniert sie mit Gehacktem.

## Kaltes Hasen-Salmi.

Man dünstet die Keulen und Schultern eines Hasen nebst 1/2 Kilo Schweinfleisch, 15 Deka Speck, vielen Zwiebelscheiben, 2 Deciliter sehr gutem Weine (2 Trüffeln), Pfeffer, Neugewürz, Thymian, Bertram, einem Lorbeerblatt und Salz. Während man dann das Fleisch schneidet, dünstet man in dem Fette eine Gansleber, welche man darauf mit dem übrigen stoßt und passiert. Man gibt es schichtenweise, mit dem zu Scheiben geschnittenen Rückenfleische unterlegt, in eine mit Butter ausgestrichene Form, stellt es 1/4 Stunde in siedendes Wasser, dann an einen kühlen Ort, stürzt es nach Wiedererwärmen der Form und ziert es mit Aspik.

## Gesulzte Fasch.

Leberfasch wie Seite 154 bereitet, oder Wildbretfasch Nr. IV Seite 32, mit Aspik verdünnt, gibt man in eine Form auf fingerdick gesulztes Aspik, und nachdem die Fasch fest geworden, wieder von der Sulze und wechselt so ab, bis die Form voll und nach und nach alles gesulzt ist.

## Gesulzte Gansleber.

In Aspik eingelegt. Mit Trüffeln gespickte Gansleber legt man zwischen Speckschnitten in eine Casserolle und bratet sie zugedeckt im

Rohre. Man nimmt sie dann noch warm aus dem Specke und dreht sie in weißes Löschpapier, um das Fett zu entfernen. Zum Schneiden der Leber taucht man das Messer in heißes Wasser und legt die Stücke dann in Aspik ein.

Passiert mit Aspik und Öl. Man stoßt und passiert eine gedünstete Gansleber, rührt dies auf Eis mit 2 Deciliter Aspik und 7 Deka Öl, füllt es, sobald es dicklich wird, in den Reifmodel und ziert es nach dem Stürzen mit Sulze.

Mit Fleisch gemischt. Man mischt zur gestoßenen Gansleber nebst Aspik auch gestoßenes Fleisch von Geflügel, passiert es und füllt es, wie obiges gerührt, in die Form. Oder man mischt würfelig geschnittenes Brustfleisch von Wildgeflügel und Trüffeln zur Leber und Aspik und sulzt es in kleinen Becherformen.

## Hirn in Aspik.

Kalbshirn wird mit gesäuerter, kräftiger, klarer Brühe gedünstet und ausgekühlt zu Stückchen geschnitten, welche man zwischen Aspik in kleine Formen einlegt.

## Muscheln mit kalter Fülle.

Von in Suppe gekochtem Kalbshirne zieht man das Häutchen ab, läszt es erkalten und schneidet von einem Hirne ungefähr 8 Würfel. Dann gibt man 3 Esslöffel Öl mit Essig und Petersilie gemischt darüber und läszt es zugedeckt über Nacht stehen. Man setzt soviele Muscheln, als Hirnstücke sind, auf Eis, gibt in jede einen Würfel, spritzt rund herum gelbe Mayonnaise, läszt aber das Hirn darüber heraussteheu und gibt außen herum fein geschnittenes Aspik. Man stellt die Muscheln beim Gebrauche über eine Serviette auf die Schüssel.

Oder: Man mischt das zu Stückchen geschnittene, gedünstete Hirn mit kalter Kräutersauce (Seite 120), füllt es in die Muscheln und streut Aspik darüber, oder ziert es mit Eiern, Sardellen und Krebsfleisch.

## Kalte Geflügelwurst oder Galantine.

Von Haus- oder Wildgeflügel löst man die Beine aus (Seite 14), zieht die Haut der Flügel und Füße ein, läszt das Fleisch überall gleich dick und belegt die dünneren Stellen mit Stücken, die man an anderen weggeschnitten. Weiter ist dabei alles zu beobachten, was bei warmer Galantine (Seite 236) gesagt ist. Kalte Galantine muss man zwei Tage vor dem Gebrauche bereiten und in der Brühe erkalten lassen, damit man sie fein aufschneiden kann. Man legt die Scheiben auf gehacktes

Aspik und garniert sie mit solchem von verschiedener Farbe. Mit Sulze von Kalbsfüßen in ein irdenes Geschirr gegeben und mit zerlassenem Rindsfette fingerdick bedeckt, kann man Galantine von Haus- oder Wildgeflügel im Winter mehrere Wochen aufbewahren.

Von Kapaun oder Indian. Vom Fleische, mit Ausnahme der Bruststücke, dann von der Leber, Schwein- und Kalbfleisch, bereitet man Fasch, streicht von dieser auf die Haut und belegt sie mit Zunge, Speck und dem Brustfleische, alles zu Streifen geschnitten, und kann auch würfelige Trüffeln und ganze Pistazien darüber streuen. Darauf streicht man wieder Fasch und fährt so abwechselnd fort, bis die Haut voll ist, worauf man sie zunäht und, die Galantine in Speck und Leinwand geschnürt, dämpft, was bei einem Indian 2 Stunden dauert.

Oder: Man nimmt zur Fasch vom ausgeschnittenen Fleische und Gansleber, Beinmark, Schalotten, Champignons, Salz, Pfeffer, Majoran und mischt das Brustfleisch, Zunge, Kalbseuter, Schweinfleisch und Trüffeln, würfelig geschnitten, darunter.

Von Fasan. Fasch von ausgelöstem Fleische und Kalbfleisch unterlegt man mit Speck, dem Brustfleische, Zunge, Trüffeln und Gansleber.

Von Kalbsschulter. Man schneidet eine Schulter der Länge nach auf, löst die Beine aus und nimmt das Fleisch gleichmäßig weg, dass es nur kleinfingerdick am Häutchen bleibt. Es wird dann vorsichtig etwas geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Vom ausgeschnittenen Fleische macht man Fasch wie Nr. III (Seite 31), mischt würfeligen Speck und Zunge darunter, häuft sie nach der Länge wurstartig auf die Fleischseite, schließt die Schulterhaut darüber, heftet sie zusammen und dreht Leinwand über die Wurst, die man wie bei der Galantine bindet, verschnürt und mit Speck, Wurzeln, Gewürz und Suppe dämpft.

Oder: Man macht die Fasch von Kalbfleisch mit Gansleber; roh gestoßen und passiert, mit Semmelkoch (Seite 29) ein paar in rothem Wein gekochten, fein gehackten Trüffeln, Salz und Pfeffer gemischt, unterlegt sie wie obige von Kapaun mit Speck, Zunge, Pistazien und beendet sie wie die vorige.

## Faschiertes Fleisch als Wurst.

Man schneidet einen Kalbsschlegel der Länge nach auf und löst das Bein aus, lässt nur fingerdick Fleisch an der Haut, das übrige wird mit Beinmark, Semmel und Dottern zu Fasch gemacht. Die Hälfte davon streicht man auf, belegt sie mit Zunge und Speck, gibt die übrige darauf, dreht es strudelartig zusammen und umwindet die Wurst mit Spagat.

Man legt sie auf Beine, Wurzeln und Speck und gibt zum Dünsten Suppe dazu. Der Saft wird geseiht, beim Auskühlen darauf gegeben und das kalt aufgeschnittene Fleisch mit Aspik geziert.

Oder: Von rohem Reh- oder Hasenfleische macht man eine Fasch wie Seite 32. Dann schneidet man Speck, Zunge oder Schinken, Brustfleisch von Kapaun und Gansleber zu langen fingerdicken Streifen und legt diese (mit den Farben wechselnd) in die Fasch ein, dass diese sie bindet. Zu einer Wurst formiert, wickelt man es in Speckplatten und Papier, windet Spagat herum und bratet es. Erkaltet aufgeschnitten ziert man es mit Aspik.

Von gemischtem Fleische. Man treibt durch die Fleischmühle 50 Deka rohes Fleisch von Rehhals oder Schulter, 50 Deka Schweinfleisch und 50 Deka Kalbfleisch, jedes für sich. Dann mischt man es recht gut und gibt dabei Salz, Pfeffer, Neugewürz, 1 große Zwiebel fein geschnitten, die Schale einer Limone, 2 Eier, 20 Deka würfelig geschnittenen Speck und etwas Semmel in Wein geweicht, dazu. Man formiert davon eine Wurst, die man in eine frische Speckschwarte eindreht und mit Bindfaden umschnürt.

Man legt sie mit den Knochen und Wurzeln und Gewürzen wie für Aspik in eine Fischwanne, gibt 1 1/2 Liter Wasser, 1 Liter Wein und 7 Deciliter Essig dazu. Nach 3 Stunden Kochens legt man die Wurst in ein kleineres Geschirr, seiht die Brühe durch ein Tuch darüber und lässt es 3 Tage stehen. Die gesulzte Brühe wird, wenn nöthig, geklärt als Aspik dazu verwendet.

## Presswurst.

1 Kilo frisches Schweinfleisch, die Ohren des Schweines und 1/2 Kilo geräucherte Zunge, alles gekocht, schneidet man zu würfeligen und länglichen Bröckeln. Mit Zwiebel, Salz und Pfeffer gewürzt und 28 Deka Speck, würfelig geschnitten und heiß gemacht, gemischt, füllt man es in einen Schweinsmagen und verbindet ihn auf beiden Seiten. Man kocht diese Wurst mit Wasser, gutem Essig, Lorbeerblättern und Limonenschalen volle 2 Stunden. Wenn man sie aus dem Sude nimmt, legt man sie zwischen 2 Brettern, beschwert sie etwas und serviert sie kalt fein aufgeschnitten, mit Aspik garniert, mit Essig und Öl.

## Schweinskopf.

Faschiert. Der Kopf von einem jungen Schweine wird mit einem Stücke Hals abgeschnitten, rein geputzt und gesengt, auf der unteren Seite

aufgeschnitten, worauf man die Haut so ablöst, daß nur fingerdick Fleisch daran bleibt und die Fleischseite mit Salz und Pfeffer bestreut. Das von den Beinen gelöste Fleisch und noch einmal soviel von den Schultern oder Kalbfleisch und frischen Speck schneidet man fein, gibt Salz und Gewürz dazu und stoßt es. Dann schneidet man geräucherte, nur halbgekochte Zunge in daumendicke Streifen, geräucherten Speck in kleinfingerdicke, ebenso Gansleber und überkochte Kalbsohren nudelig und legt diese Dinge mit den Farben wechselnd zwischen die Schichten von Fasch ein, näht den Kopf, sowie die Augen und die Schnauze mit Spagat zu und über den Halsschnitt ein rundes Stück Haut von der Keule oder Schulter. Fest in ein Tuch gewickelt, kocht man ihn wenigstens 2 Stunden lang mit gesalzenem Wasser, Wurzeln, Gewürzen, Knochen, Schweins- und Kalbsfüßen und beschwert ihn ein wenig, nachdem er darin erkaltet ist. Der Sud wird geklärt und gesulzt zum Zieren verwendet, davon legt man eine Rosette auf die Stirne und gibt das übrige herum, nachdem man den Kopf abgetrocknet, am Halse eine Scheibe glatt abgeschnitten und die Kopfhaut mit Fleischglace bestrichen hat. Man serviert eine kalte Senfsauce mit Kräutern oder Kapern dazu.

Gepökelt als falscher Wildschweinskopf. Man sengt die Schwarte wie bei falschem Schwarzwild (210) angegeben, wäscht den Kopf und löst ihn wie den vorigen aus, schneidet alles Drüsenartige weg und reibt die Fleischseite sowie das übrige schöne Fleisch von Kopf und Hals und etwas vom Schlegel mit Salpeter und Salz ein, schlägt die Haut zusammen, schwert es etwas ein und gibt es an einen kühlen Ort, wo man es bei öfterem Umkehren ungefähr 8 Tage läßt, bis das Fleisch durch und durch roth geworden. Dann schneidet man das Fleisch in 5 Centimeter große Würfel, ebenso eine geräucherte Ochsenzunge, 1 Kilo Speck in kleinere Würfel (und Trüffeln in große Stücke), mischt dies und füllt es in die unten zusammengenähte Kopfhaut, näht die Haut von der Keule über den Halsschnitt, gibt dem Kopfe seine natürliche Form und bindet ihn ein. Dann wird er mit Schweins- und Ochsenfüßen, Wurzeln, Gewürz, Wacholderbeeren, Wasser und rothem Weine, wie zur Beize Nr. II, solange gekocht, bis er in die Höhe steigt, was mehrere Stunden dauert, worauf man noch als Probe mit einer Spicknadel hineinstechen kann, wenn sie leicht herausgeht, stellt man ihn beiseite. Nach einer Stunde nimmt man ihn aus dem Sude und schnürt ihn fester ein. Den andern Tag kann man ihn verspeisen oder, aus dem Tuche gelöst, mit dem geseihten, entfetteten Sude bedeckt, mit Rindsfett übergießen und an einen kühlen Ort gestellt, mehrere Wochen aufbewahren.

Gesulzt. Von einem rein gesengt und gewaschenen, gespaltenen Schweinskopf nimmt man das Hirn heraus, kocht ihn mit Wasser und gibt 3 Kalbsfüße, Salz, Essig, Wein, Wurzeln und Gewürz, wie bei Aspik (Seite 25), dazu. Wenn er weich gekocht ist, nimmt man ihn noch heiß aus dem Sude, löst die Beine aus und belegt das Fleisch der einen Kopfseite mit fingerdicken Streifen von gekochter Pökelzunge, Luftspeck und Essiggurken, schlägt die andere, noch heiße Seite darüber und heftet die Haut zusammen. Man wickelt nun diesen Kopf in eine nassgemachte Serviette und läßt ihn zwischen zwei Brettchen eingeschwert erkalten. Den andern Tag wickelt man ihn aus, schneidet ihn zu Stücken, garniert diese mit der wie Aspik geklärten, gestockten Sulze und gibt Essig und Öl dazu.

Als gestürzte Sulze. Man schneidet das im Sude ausgekühlte Fleisch dick nudelig, klärt und seiht dann die Sulze, mischt das Fleisch dazu und füllt damit einen Model voll, den man zum Sulzen in kaltes Wasser stellt. Die vorstehenden Theile einer Form kann man früher mit rother Sulze ausgießen. Oder man legt eine glatte Form auf dünn eingegossene Sulze mit gelben und rothen Rüben, Essiggurken, Petersilie u. s. w. aus, ehe man das Gemischte einfüllt.

Als Harlekinschnitten. Man kocht einen halben Schweinskopf und 2 bis 4 Schweinsfüße, löst die Beine aus und schneidet das Fleisch zu großen Würfeln, so wie auch gekochte Pökelzunge, Luftspeck, beliebige Fleischreste von Kalb oder Geflügel und Essiggurken. Mit Pfeffer, Limonenschalen und etwas Essig gemischt, läßt man es stehen, bis die sulzige Brühe geseiht ist, worauf man sie dazu gibt und noch Häringstücke und hart gekochte, geschälte Eier beifügen kann. Man legt nun eine glatte Form mit einem großen Stücke sehr weich gekochter Schwarte aus, füllt das Gemischte ein, schlägt sie darüber zusammen und stellt es zum Sulzen in kaltes Wasser.

Als Wurst. Man nimmt Kopf und Füße, ehe sie ganz weich sind, aus dem Sude, löst die Beine aus und schneidet das Fleisch zu Würfeln, dreht es wurstförmig in eine Serviette, bindet sie an beiden Enden fest, schnürt Bindfaden netzartig darüber, kocht es in der Sulze fertig und läßt es darin erkalten, nachdem man sie geseiht hat. Ausgewickelt wird die Wurst zu Scheiben geschnitten, auf die Schüssel gelegt und eine kalte Kapern- oder Kräutersauce (Seite 120), mit hartgesottenen Dottern bereitet, darüber gegeben. Oder man garniert die Schüssel mit abgemachtem Vögerl- oder nudelig geschnittenem Salate, Häringstücken, Eierscheiben u. dgl. und gibt Essig und Öl dazu.

## Wildschweinskopf.

Wenn der Kopf gut gereinigt ist, löst man die Haut vom Oberrüssel ab, schiebt sie zurück, haut das Bein weg und läßt ihn über Nacht im Wasser liegen. Dann gibt man ihm Salz, Thymian, Lorbeerblätter in Maul, Augen und Ohren, steckt ihn in einen Topf und kocht ihn mit 2 Liter Wasser, 2 Liter rothem Weine, 4 Deciliter Essig, einer in 4 Theile geschnittenen Limone, ganzem Gewürz und Wurzeln. Im Sude ausgekühlt wird er auf die Schüssel gelegt, mit Pomeranzenblättern geziert, dann steckt man eine Limone in das Maul und gibt Essig und Öl mit Pfeffer gewürzt oder eine kalte Senfsauce dazu.

Gepökelt bereitet man einen Wildschweinskopf wie den falschen (Seite 288).

## Gesulztes Wildferkel.

Man schneidet den Kopf und die Füßchen bis zum Kniegelenke weg, dann das Thier nach der ganzen Länge auf und löst die Beine aus. Nachdem es ausgenommen ist, dreht man es wie eine Wurst zusammen und wickelt diese in Leinwand, worauf man sie netzartig einschnürt und wie einen Schweinskopf kocht. In der Brühe ausgekühlt, wird es ausgewickelt, zu Scheiben geschnitten und mit der gesulzten Brühe geziert.

## Gesulzter Ochsenkopf (ungarisches Rebhuhn).

Ein Stück Ochsenkopf (Vormaul), einen Ochsenfuß und einige Schweinsfüße kocht man mit Wasser, etwas Essig, Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatte, Thymian und ganzem Pfeffer. Wenn etwas davon weich ist, nimmt man es heraus, löst die Beine aus und schneidet das Fleisch ausgekühlt zu gleichen Stücken. Die Brühe wird geseiht und ausgekühlt geklärt. Dann mischt man das Fleisch mit warmer Sulze, gehackten Kapern und länglich geschnittenen Sardellen, gibt es auf fingerdick in einer Form gestockte Sulze und läßt es in kaltem Wasser stehen. Sollte Fleisch oder Sulze zu fest sein, so kann man es besser kochen und etwas Suppe oder auch Wein dazu geben. Man schneidet davon schöne Stücke und gibt Essig, Öl und Pfeffer dazu.

## Hirschkopf und Füße.

Man kocht die gereinigten Füße und Kopfstücke mit Beize Nr. 1 und weißem Weine und schneidet dann das von den Beinen gelöste Fleisch nudelig, mischt es mit ebenso geschnittenen Sardellen und gibt es mit der klaren Sulze gemischt in eine Form, läßt es stocken und gibt

Essig und Öl zur gestürzten Sulze. Oder man macht das geschnittene Fleisch mit kalter Kräuter-, Kapern- oder Senfsauce ab und garniert es mit der gehackten Sulze.

## Gesulzte Gans.

Man kocht 4 zerhackte Kalbsfüße mit 3 Liter Wasser recht weich und seiht die Brühe dann zu einer auf Zwiebel- und Wurzelscheiben gelegten, fleischigen Gans. Man gibt noch Bertramblätter, 1 Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer und Salz dazu, auch soviel Wasser, dass die Gans bedeckt ist, und etwas guten Essig. Langsam gekocht, lässt man sie in der geseihten Brühe erkalten, entfettet und klärt dann die Sulze und gibt sie über die geschnitten in einer Schüssel aufgelegte Gans.

## Kaltes Wildbret.

Mit Sauce. Von einem ungebeizten, beim Braten nur mit Fett, Suppe und Limonensaft begossenen Hasen schneidet man das Rückenfleisch und das Bessere von den Keulen zu dünnen Scheiben. Das übrige Fleisch wird abgeschabt, geschnitten, mit 2 fein geschnittenen Zwiebeln, 4 Sardellen, 1 Kaffeelöffel Kapern und etwas Essig gestoßen und passiert und mit 14 Deka Öl und Essig nach Bedarf zu einer dicken Sauce verrührt, die man mit dem Fleische abwechselnd in eine Schüssel gibt und mit Aspik, Sardellen und Kapern ziert.

Oder man gibt über kalt aufgeschnittenes Wildbret eine kalte Eier-, Kräuter-, Kapern-, Senf- oder Sardellensauce (Seite 118 bis 122) und garniert es mit Aspik, Eiern, Feldsalat, Sardellen u. dgl.

Auf wälsche Art. Gebratenes Hasen- oder Rehfleisch schneidet man nudelig, ebenso gesulztes Aspik und einige Sardellen (bei einem Hasen 8 Stück); dieses richtet man in einer Schüssel bergartig auf, macht von den Abfällen kalte Wildbretsauce (Seite 120), streicht sie darüber und ziert es mit Aspik.

Mit gesulzter Sauce. Man taucht Schnitten von kaltem Braten in Wildgeflügelsauce (Seite 119), lässt diese sulzen und ziert das aufgelegte Fleisch dann mit lichtem und rothem Aspik.

Mit Aspik. Man schneidet gebratenes, kaltes Fleisch von Reh-, Gemsen- oder Hirschrücken oder Schlegel zu dünnen Schnittchen, legt es in einer Schüssel auf und ziert es mit ausgestochenem oder geschnittenem Aspik (Kugeln, Würfeln, Nudeln u. s. w., letztere von schichtenweise eingegossenem, verschiedenfarbigem Aspik und kalter Fricassée).

Mit Butterblumen und Rettig. Auf ebenso aufgelegtes Wildbret macht man in der Mitte einen Strauß von Butterblumen

(Seite 156), mit grünen Blättern (von Petersilie und Citronen) zusammengesetzt, oder statt der Butterblumen von weißen und rothen Monatrettigen, und gibt außen um das Fleisch gehacktes Aspik.

Wildschweinfleisch mit kalter Sauce. Kalt aus dem Sude genommenes Fleisch (Seite 207) wird dünn aufgeschnitten und Senf à la Diable (Seite 121) oder Wacholdersauce (Seite 118) dazu gegeben. Man kann dazu auch die Brust mit dem Bauchfleische verwenden, indem man alle Beine auslöst, das Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreut, zusammenrollt, bindet und kocht.

## Kaltes Schweinfleisch.

Ein mit Zwiebel und Pfeffer marinierter, in Papier gebratener Schlegel (Seite 193) wird aufgeschnitten, zu Thee oder anderen Getränken gegeben und Senf dazu serviert.

Mit Sauce. Ein Rückenstück, wie Schwarzwild gedünstet (Seite 210) schneidet man wie solches kalt auf und gibt französischen Senf oder Senf à la Diable oder kalte Wacholdersauce dazu.

Schweinerner Fisch. Ein vom Rippen- (Coteletten) Stück abgelöstes Fleisch eines jungen Thieres, Schweinsfisch genannt, wird nebst Knochen, Zwiebel, Wurzeln und Gewürzen, Wasser und etwas Essig, wie für Beize Nr. I gekocht und mit dem Sude ausgekühlt. Den folgenden Tag gibt man ihn, zu Scheiben geschnitten, auf eine lange Schüssel und kalte Sardellensauce Nr. I (Seite 122) darüber.

Schweinsfilet gebraten. Ein wie das obige abgelöstes Fleischstück oder ein Lungenbraten, beim Schwein auch Jungfernbraten genannt, wird gesalzen und gebraten, dazu anfangs in Papier gedreht und gebunden, und kalt zu dünnen Scheiben aufgeschnitten zu Thee oder Bier gegeben.

## Kaltes Rindfleisch.

Mürbes Rindfleisch vom Rippenstücke oder Lungenbraten, gesalzen, geklopft und mit Speck, Schinken, Zungen, Selchwürsten und Essiggurken schief hinein gespickt, legt man auf zerhackte Schweins- oder Kalbsfüße, Wurzeln und Gewürze, gibt Suppe, Essig und Wein dazu und dünstet es langsam. Man läßt es mit der geseihten Brühe übergossen kalt werden, schneidet es zu Scheiben und garniert es mit dem gesulzten Fleischsafte.

Oder man dünstet mit Knoblauch und Speck gespicktes Fleisch von der langen Schale, garniert es mit kaltem Erdäpfelpüree, kleinen Gurken und eingelegten Schwämmen und gibt Essig und Öl dazu.

Englischer Braten wird im ganzen Stücke oder zu Scheiben geschnitten aufgelegt und mit Mixed-pickles garniert.

Als Fleischsalat. Saftiges, gesottenes oder gebratenes Rindfleisch schneidet man zu gleichen Würfeln und mischt es ein paar Stunden vor dem Servieren mit nachfolgender Sauce, sowie mit Kapern, in Streifchen geschnittenen Sardellen und Essiggurken. Dann häuft man es auf die Schüssel und garniert es mit sauren Bohnenschoten, Erdäpfeln, Salat o. dgl.

Für die Sauce verrührt man hartgesottene Dotter mit Essig, Öl, etwas Senf, Petersilie, geriebener Zwiebel und Pfeffer. Oder man nimmt von Senfsauce mit Kapern wie Seite 121 zu Essig und Öl.

## Kalter Schöpsenschlegel.

Man schneidet Zwiebel, Petersilie, Limonenschalen und Majoran sehr fein, mischt Ingwer und Pfeffer dazu und dreht den Speck in diese Mischung, mit dem man sowie mit Schinken einen geklopften abgezogenen Schlegel schief hinein durchzieht. Man dünstet ihn mit Beize bei verklebtem Deckel, läßt ihn mit der Brühe erkalten, putzt ihn dann sauber ab und gibt eine Sauce von gestoßenen Sardellen, Schalotten, Pfeffer, Limonensaft, Essig und Öl darüber und gefüllte Oliven herum.

## Kaltes Kalbfleisch.

Einen wie gewöhnlich einfach gebratenen oder mit Speck durchzogenen Schlegel schneidet man kalt auf und ziert das in einer Schüssel aufgelegte Fleisch mit Aspik oder Butterblumen oder Rettig.

Mit Sauce. Man legt das etwas dicker aufgeschnittene Fleisch auf eine Schüssel und gibt eine kalte Mandel-, Eier-, Kräuter-, Kapern- oder Senfsauce (Seite 118 bis 121) darüber. Oder man taucht jedes Stück in Häringsauce (Seite 122), garniert es mit kaltem, roth gefärbtem Erdäpfelpüree (Seite 142), grünem Salate und hartgekochten, gefüllten Eiern (Seite 152).

Maltraitierter Schlegel auf Thunfischart. Ungefähr 2 Kilo von einem nach der Länge gespaltenen, schönen Kalbsschlegel blanschiert und häutelt man ab, salzt das Fleisch und klopft es tüchtig mit dem hölzernen Hammer 15 Minuten lang. Nun dreht man es zu einer Wurst (doch so, das der Faden des Fleisches der Länge nach geht), wickelt diese in eine Serviette, bindet beide Enden recht fest nahe am Fleische und wickelt den Spagat auch netzartig um die ganze Wurst. Diese legt man auf die weggelösten, zerhackten Beine, gibt Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie, Lorbeerblätter, Thymian und soviel Wasser und

Essig (aber nicht sauer) dazu, dass die Wurst bedeckt ist, und kocht es zugedeckt 2 bis 3 Stunden lang. Man läßt die Wurst über Nacht in der geseihten Brühe in einem irdenen Geschirre liegen, löst sie einige Stunden vor dem Gebrauche aus dem Tuche, schneidet das Fleisch zu kleinfingerdicken Scheiben, legt diese so auf eine lange Schüssel, dass die Wurst nur etwas auseinandergeschoben erscheint, bedeckt sie mit Sardellen-Sauce Nr. 1 (Seite 122), zu der man etwas von der sulzigen Brühe rührt, und schöpft die herabgeflossene wieder über das Fleisch. Wer diese Speise zum erstenmale bereitet, erschrickt über das zerfallene Aussehen beim Schneiden; doch so faserig, weiß und zart muss es sein, um fischartig zu erscheinen. Alle Mängel lassen sich durch Gleichrichten mit einem Messer und durch das Bedecken mit der Sauce unkenntlich machen.

Schlegel als falscher Lachs. 2 Kilo vom dicken Fleische häutelt man rein ab, reibt es mit Salz und 5 Gramm Salpeter ein, legt es in einen Steintopf oder dgl. und gibt 1/2 Limone, 2 Möhren, 1 Sellerie, zu Scheiben geschnitten, nebst 1 Hand voll Petersilie, 2 Lorbeerblättern, einigen Gewürznelken, 1 Löffel Pfefferkörnern, etwas Wacholderbeeren und Thymian, theils unten, theils oben dazu, schwert es durch 4 Tage ein und kehrt es täglich zweimal um. Dann gibt man Essig und Wasser zu gleichen Theilen dazu, kocht das Fleisch weich und läßt es im Sude erkalten. Man gibt dann 7 Deka feinstes Öl darüber und läßt es wieder mehrere Tage bei öfterem Umwenden stehen. Beim Gebrauche schneidet man es dünn auf und gibt kalte Buttersauce mit Sardellen (Seite 119) statt Mayonnaise darüber.

Mit Sardellen gespickter Schlegel. Man löst die Haut los und streift sie gegen das Bein zurück, sticht dann mit einem schmalen Messer Löcher in das Fleisch und schiebt in diese abwechselnd Speck und Sardellen (jede Sardelle in 8 Theile geschnitten). Nun zieht man die Haut wieder darüber und näht sie am Ende an. Man salzt den Schlegel ein, läßt ihn einige Tage liegen und hängt ihn darauf einige Tage in Rauch, wäscht ihn dann recht gut ab und bratet ihn bei fleißigem Begießen mit Butter und Suppe. Der Bratensaft darf nie eingehen, damit er licht bleibt, und wird entfettet durch ein Sieb über den Schlegel gegeben, den man damit kalt werden läßt, dann aufschneidet.

Gespickte Nuss. Diese wird geklopft, abgehäutelt, gesalzen und mit Speck durchzogen, gedämpft und in der Brühe ausgekühlt. Dann schneidet man den Speck gleichmäßig ab, bestreicht die Oberfläche mit kaltem Aspik, streut Gehacktes darauf, ziert die Schüssel mit Aspik und gibt eine kalte Kapern- oder Kräutersauce in einer Schale dazu.

Coteletten mit Mayonnaise. Die Rippenschnitzchen werden, mit den feinen Kräutern zwischen Speckschnitten gedünstet, während des Ausfühlens etwas beschwert, in Mayonnaise getaucht, in einer über Eis gestellten Schüssel so aufgelegt, das die Rippen, über welche man Papiermanschetten macht, in der Mitte in die Höhe stehen und mit Aspik garniert.

Gespickte Coteletten mit Aspik. Man durchzieht die Coteletten mit Essiggurken, Speck, Zunge, Trüffeln und dünstet sie zwischen Speckschnitten, schwert sie ebenfalls während des Ausfühlens ein und schneidet sie schön zu. Man legt sie auf gespicktes Aspik in ein flaches Geschirr, worin man sie ebenso dick mit Sulze übergießt. Nach dem Festwerden schneidet man sie mit einem erwärmten Messer aus, stürzt das Geschirr auf ein mit Papier belegtes Brettchen, erwärmt das Geschirr mit einem Tuche, hebt es ab und gibt die mit einem breiten Messer herausgehobenen Coteletten im Kranze auf die Schüssel, Mayonnaise in die Mitte und außen herum Aspik.

## Kaninchen (Lapin) auf Thunfischart.

Man löst das Fleisch von Rücken und Schlegel ab, klopft es tüchtig und behandelt es wie den maltraitierten Kalbsschlegel (Seite 293).

## Kaltes Wildgeflügel.

Fasanen, Rebhühner und dgl. werden gespickt und gebraten, dabei mit Butter und Suppe begossen, dann zerlegt man sie und stellt die Thiere wieder wie ganz zusammen oder legt die Stücke, mit dem Brustfleische bedeckt, auf die Schüssel und ziert es mit Aspik.

Als gestürzte Sulze. Man schneidet das Brustfleisch zu dünnen Stücken, belegt mit diesen sowie mit Zunge, harten Eiern oder auch gekochten Trüffeln dünn eingegossenes Aspik (Seite 25) und gibt etwas Sulze darüber. Das übrige Fleisch, von Haut und Beinen gelöst, wird fein geschnitten und gestoßen, mit etwas von der Sulze gemischt, in eine Form gegeben, gesulzt und gestürzt zu Stücken geschnitten, welche man dann einlegt, worauf man die Zwischenräume mit Sulze ausfüllt.

Mit kalter Sauce. Einen Auerhahn, Birkhahn u. s. w. gibt man in eine Casserolle mit Wurzeln, Gewürzen, Kalbsfüßen, einem Stücke Wadschinken, wie für Aspik, bedeckt das Ganze mit Suppe und weißem Weine und läßt es je nach dem Geflügel mehrere Stunden dünsten. Man läßt es in der geseihten Brühe erkalten oder kocht die Beigaben noch besser aus, klärt die gestockte Brühe, säuert sie dabei mit Limonensaft und Estragon-Essig, läßt sie wieder sulzen, ziert damit die Schüssel und gibt eine kalte Senfsauce (Seite 121) oder Wacholdersauce (Seite 118) dazu.

Oder man schneidet Fleisch von gebratenem oder gedünstetem Wildgeflügel auf und gibt eine kalte Kapernsauce (Seite 120) darüber.

Oder man schneidet das Brustfleisch auf, macht vom übrigen Wildbretsauce (Seite 120) ohne Dotter und gibt sie darüber.

Mit gesulzter Sauce. Man bratet die Thiere in Speck gebunden, zerlegt sie ausgekühlt, verwendet die Abfälle zu Wildgeflügelsauce (Seite 119), in welche man die schönen Stücke eintaucht und über Eis gestellt sulzen läßt. Man legt sie dann in der Schüssel auf und ziert sie mit Aspik oder auch mit Trüffeln.

Schnepfenbrüste in gesulzter Fasch. Von gebratenen Schnepfen löst man die Bruststücke ab und macht vom übrigen Salmi (Seite 33), zu der man auch den Schnepfenkoth (Seite 154) mischt. Man gibt soviel kaltes, flüssiges Aspik dazu, dass es sich sulzen kann und füllt es in einen Kuppelmodel, wobei man es mit Bruchstücken unterlegt. Nun läßt man es fest werden, stürzt die Sulze und steckt in den hohlen Raum in der Mitte die Köpfe hinein, so dass die Schnäbel in die Höhe stehen.

Faschschnitzchen oder Coteletten von Wildgeflügel bratet man rasch ab und läßt sie erkalten. Dann mischt man aufgelöste Glace mit kaltem Aspik, taucht die Schnitzchen auf einer Seite ein, und wenn es gesulzt ist, auf der anderen, legt sie dann über gesulztes Aspik auf und garniert sie mit gehacktem Aspik.

## Kaltes Hausgeflügel.

Mit Aspik. Man zerlegt einen gebratenen Indian oder Kapaun, schneidet das Brustfleisch in dünne Schnitzchen und bedeckt mit diesen das bergartig in der Schüssel aufgelegte Fleisch, welches man mit ausgestochenem oder schön geschnittenem Aspik in einer oder mehreren Farben ziert und garniert.

Als gestürzte Sulze. Man legt einen glatten Model auf dünn eingegossenes, festes Aspik mit Brustfleisch, Zungen (Trüffeln) u. s. w. zierlich aus (Seite 27), bedeckt es wieder mit Sulze, gibt, wenn auch diese gestockt ist, das übrige Fleisch, nudelig geschnitten, und die kalte Sulze darauf und läßt sie stocken.

Mit Mayonnaise. Die schönen, von den Beinen gelösten Fleischstücke von gebratenen Hühnern, Kapaun oder Indian taucht man mit einer Gabel in gut gerührte Mayonnaise (Seite 119), legt sie in einer auf Eis gestellten Schüssel über gehacktem Aspik auf, die Bruststücke zuletzt und ziert den Rand mit Aspik von mehreren Farben.

Mit Trüffeln und Mayonnaise. Das Brustfleisch von einem Kapaun oder Indian schneidet man zu schönen Stücken von gleicher Größe und Form, taucht sie in Mayonnaise, legt sie auf eine Schüssel und stellt diese auf Eis. Nun belegt man sie mit gekochten, schön schwarzen Trüffeln, welche man zu Scheiben geschnitten und ausgestochen hat, gleichmäßig nach einer einfachen Zeichnung mit einem Blätterkranze oder dergleichen. Dann gießt man, wenn es gestockt ist, ganz kalte, lichte, dicke Sulze darüber, wodurch es spiegelartig wird, und läßt diese fest werden, worauf man sie halb über einander über gehackter Sulze oder Mayonnaise kranz- oder bergartig in eine Schüssel auflegt und mit Caviarschnitten und Krebsschweifchen oder rother Sulze garniert.

Mit Saucen. Gebratenes oder gedämpftes Geflügel, kalt zerlegt auf eine Schüssel gegeben und mit kalter Eier-, Kräuter- oder Kapernsauce übergossen (Seite 118 bis 121), garniert man mit Aspik.

Von Gans oder Indian fein aufgeschnittenes Brustfleisch, in einer Schüssel aufgelegt, übergießt man mit kalter Mandelsauce (Seite 118) oder englischer Senfsauce (Seite 121), oder gibt Pomeranzenkren (Seite 117) in einer Schale dazu.

Mit Kapernsauce (auf Genueser Art). Man dünstet einen Indian oder Kapaun, tranchiert ihn noch heiß und übergießt ihn, in der Schüssel aufgerichtet, mit gekochter Kapernsauce (Seite 120), läßt ihn erkalten und ziert ihn mit Pomeranzenblättern, Kapern und gefüllten Oliven.

Hühnersalat. Junge, fleischige Hühner bindet man zum Braten in Speckschnitten, damit sie weiß bleiben. Zerlegt, mariniert man sie eine Stunde oder auch länger mit Öl, Estragon-Essig, Salz und Pfeffer. Dann schneidet man von schönem Häuptelsalate die Herzchen in 4 Theile, die übrigen Blätter wie breite Nudeln und macht beide Theile mit Essig, Öl und Salz ab. Den geschnittenen Salat häuft man auf die Schüssel und belegt ihn bergartig mit den Hühnern. Am Rande herum gibt man gefüllte Eier (Seite 152) und die Salatherzchen.

Mit Mayonnaise. Weißgedünsteten Hühnern zieht man die Haut ab, legt sie in die Schüssel, gibt Mayonnaise mit Sardellen darüber und garniert sie mit abgmachtem Feldsalat.

Oder man taucht die fleischigen Stücke von Hühnern in Mayonnaise, läßt sie sulzen, legt sie dann in einer Schüssel kranzartig auf, gibt in die Mitte gemischten Salat von Bohnenschoten, Spargelerbsen, Sprossenkohl u. s. w. und garniert den Rand mit Sardinen, Eiern, Krebsschweifchen und Caviar.

# Butter als kalte Speise.

## Sardellenbutter mit Rettig.

Sardellenbutter von ungefähr 30 Deka Butter und 15 bis 20 Deka passierter Sardellen (Seite 44) läßt man in kaltem Wasser wieder fest werden, formiert davon mit in kaltes Wasser getauchten Händen eine zweispannenlange Walze, dreht sie zu einem Kranze zusammen, legt diesen auf einen Teller, streicht die Butter mit einem Messer glatt und kerbt sie dann mit einem spitzen Messer fein ein. In die Mitte stellt man kleine, weiße und rothe Monatrettige, denen man die dünnen Würzchen abgeschnitten hat, damit sie stehen können und die Herzblätter in der Höhe sind. Um die Butter gibt man Häufchen von Schnittlauch und dem gehackten Gelben und Weißen von hart gekochten Eiern und serviert auf einem andern Teller aufgelegte Brotschnitten dazu.

## Butter mit Caviar.

Man gibt süße Butter mit Caviarhäufchen und halben Limonen auf einen Teller und dünne Brotschnitten auf einen andern dazu.

Oder: Man mischt halb Butter, halb Caviar und etwas Limonensaft und streicht es dünn auf Brotschnitten oder geröstete Semmelschnitten, die man auf einem Teller aufrichtet und mit rothen Radieschen garniert.

## Butterschnitten.

Gezierte Schnitten (Canapés). Von weißem Kornbrote (am besten einen Tag alt) macht man gleiche Stücke in der Form von Semmelschnitten und schneidet die Rinde davon weg oder sticht sie oval aus. Man bestreicht sie mit Sardellenbutter und bestreut diese in schiefen Reihen mit fein geschnittenem Zungen- oder Schinkenfleische, Schnittlauch und dem Weißen und dem Gelben von hart gesottenen Eiern oder nur mit fein geschnittenem Fleische von Bratenresten

Oder: Man bestreicht Semmelschnitten halb mit frischer, halb mit Sardellenbutter, belegt sie gitterartig und am Rande herum mit nudelig geschnittenen Sardellen und gibt, mit den Farben wechselnd, Häufchen von Eiern, Kapern und Lachs oder Schinken in die Zwischenräume.

Oder: Man streicht süße Butter auf Brotschnitten, belegt sie mit Schinkenstreifchen und gibt zwischen diese Schnittlauch, gehackte Dotter und Caviar, mit Limonensaft betropft.

Butterschnitten mit Fleisch (Sandwichs). Auf geröstete Schnitten von Korn- oder Milchbrot streicht man frische Butter, belegt sie mit dünnen Scheiben von Zunge, Schinken oder Gänsebrustfleisch und

deckt eine bestrichene Schnitte darüber. Oder man belegt die Schnitten mit dünnen Schnitzchen von Geflügel-, Kalbs- oder Wildbraten, streicht etwas englischen Senf darauf, gibt wieder eine Fleischscheibe darüber und auf diese eine Butterschnitte.

Sandwichs mit Wildgeflügel. Das Brustfleisch einer gebratenen, kalten Schnepfe oder dgl. schneidet man zu dünnen Schnittchen, das übrige Fleisch recht fein, stoßt es, mischt es mit 20 Deka Butter, etwas Limonensaft, Salz und weißem Pfeffer und stellt es kalt. Damit bestreicht man dünne Schnitten und belegt sie mit dem Brustfleische.

Mit marinierten Fischen. Auf Butterschnitten streicht man etwas englischen Senf und belegt sie mit Häringstücken.

Zu Butterbrot gibt man Sardellen, Anchovis oder Scombri oder neue Häringe oder Kieler Sprotten oder dgl. gereinigt, von der Mittelgräte gelöst und wie ganz zusammengelegt.

Butterschnitten mit Lachs oder Schinken. Schnitten von Kornbrot bestreicht man mit Butter und bestreut sie mit fein gehacktem Schinken oder an Fasttagen mit geräuchertem Lachse. Letztere Schnitten kann man auch mit Caviarschnitten abwechselnd auflegen.

Mit rohem Fleische. Ein Stückchen mürbes Rindsfleisch, am besten von Lungenbraten, schabt man aus den Fasern, zerdrückt und hackt es und gibt Salz, Pfeffer, etwas Zwiebel oder Knoblauch und etwas Butter dazu. Man bestreicht dann Brotschnitten mit süßer Butter, darauf mit obiger Mischung und bedeckt diese mit Butterschnitten. Nebst den genannten Gewürzen kann man auch Muscatnuss und bei Zwiebel Thymian und bei Knoblauch Majoran dazu geben oder Sardellenbutter dazu mischen.

Einfache Theeschnitten. Man legt drei dünne, mit süßer oder Sardellenbutter bestrichene Brotschnitten aufeinander und schneidet sie zu schmalen Stücken ab.

Mit Topfen. (Quark, Käsemasse). Man rührt Topfen mit mildem sauren Rahm zu einer dicken, feinen Masse, mischt Kümmel oder Schnittlauch darunter und streicht es auf Butterschnitten, oder serviert es extra dazu, oder rührt es unter die Butter.

Mit Käse. Weiche Gattungen von Käse, wie Brieser, Brinze u. s. w., welche man meistens auf Butterbrot gestrichen genießt, serviert man unter einem Glassturze zu Butter und Brotschnitten.

Liptauer Käse u. dgl. garniert man mit Häufchen von Senf, Kümmel, Caviar, Kapern, Paprika, Schnittlauch und Zwiebel.

# Fische und Fischspeisen.

## Abgesottene Fische.[1])

Zum Blausieden eignen sich Forellen, Lachse, Salblinge, Hechte, Huchen, Rutten, Aale, Blaufelchen, Grundeln und dgl. Fische, welche nicht geschuppt werden müssen. Ihre Haut färbt sich nur dann blau, wenn man sie bis zur Bereitung lebend im Wasser läßt. Man tödtet sie daher erst durch einen Schlag mit dem Messerrücken auf den Kopf, wenn Essig und gesalzenes Wasser bereits kocht, und gibt jeden Fisch gleich wieder in das Wasser.

Kleine Fische, Forellen, Salbling, Schnäpel o. dgl. hält man nur bei den Halsflossen, wenn man sie tödtet und längs des Bauches aufschneidet, ebenso dann im Wasser, während man, an den Gräten aufwärts fahrend, Gedärme und Blut losstreift und nebst dem Herz herausreißt. Wenn alle ausgenommen sind, stellt man sie in das Kochgeschirr, mit dem Rücken gegen oben und so, daß immer der Kopf des einen neben dem Schweif des andern zu liegen kommt. Füllen sie den Raum des Geschirres nicht aus, so legt man ein Stück Buchenholz neben hinein. Nun übergießt man jeden der Fische mit dem siedenden Essig, wodurch die Haut blau wird, und gibt dann am Rande vorsichtig soviel vom Salzwasser dazu, daß es die Fische gut bedeckt. Nun legt man mit Butter bestrichenes Löschpapier auf das Geschirr, darüber einen Kochlöffel, und läßt sie auf mäßiger Wärme stehen, bis die Augen wie weiße Perlen heraustreten, als Zeichen, daß die Fische ausgekocht sind.

Mit dem Salzwasser (zu welchem man 1 Löffel Salz für je 1 Liter Wasser nimmt) kann man auch Zwiebelscheiben, Petersilie, 1 Lorbeerblatt und Pfefferkörner kochen und es vor dem Zugießen seihen.

Wenn man sie warm serviert, so nimmt man sie kurz vor dem Anrichten aus dem Sude und garniert sie auf der Schüssel mit Petersilie, werden sie kalt gegeben, so läßt man sie mit der Brühe erkalten.

[1]) Über Tödten und Vorrichten der Fische siehe Seite 36.

Einen größeren Fisch, Hecht, Huchen u. s. w. behandelt man beim Blausieden ebenso vorsichtig, ohne die Haut zu berühren, wenn man ihn auf den Einsatz einer Fischwanne legt. Um ihn auf einer solchen fest zu erhalten und zum leichteren Herausnehmen bindet man ihn mit einem nassgemachten Tüllfleck darauf fest, der den ganzen Fisch umhüllt und auf der unteren Seite des Einsatzes gebunden wird. Mittelgroße Fische krümmt man auch, um sie in runden Geschirren kochen zu können, indem man mit einer Heftnadel Bindfaden durch den Fisch zieht und zwischen dem Schwanze und dem Maule bindet. Man übergießt dann den gesalzenen Fisch mit heißem Weinessig und Salzwasser mit oder ohne Wurzeln und Gewürzen, wie schon angegeben, und rechnet für 1 Kilo Fische ungefähr 4 Löffel voll Salz. Sobald der Sud mit dem Fische wieder aufkocht, zieht man das Geschirr etwas zurück, denn von zu starkem Sieden, sowie wenn die Flüssigkeit nicht darüber steht, reißt die Haut und das Fleisch des Fisches und dieses wird durch das Ausfließen des Saftes weich und geschmacklos. Damit das Fleisch inwendig ausgekocht werde, lässt man den Fisch noch solange zugedeckt abstehen, als er brauchte, bis die Augen beim Kochen heraustraten.

Wenn man kein so großes Geschirr hat, als ein Fisch braucht, so schneidet man ihn ab und gibt das Schwanzstück später in den Sud, da es schneller gekocht ist, legt ihn nach dem Kochen auf der Schüssel[1]) wie ganz zusammen, steckt ein paar Hölzchen hinein, damit er gleich stehen bleibt und belegt die Risse der Haut mit grüner Petersilie oder bei kalten Fischen mit Aspik, welchen Aufputz man auch sonst vertheilen muss.

Einen Lachs oder andern großen Fisch kann man auch nach der Länge theilen, in vierfingerdicke Stücke abschneiden, einsalzen und mit halb Weißwein, halb Wasser, etwas Rindschmalz, 2 Zwiebeln, ganzem Gewürze, 1 Lorberblatte und 1 Salbeiblatte kochen. Nach 1/4 Stunde Abstehen gibt man die Fischstücke auf die Schüssel, bespritzt sie mit Essig, gibt 1 Schöpflöffel voll von der geseihten Brühe in die Schüssel und eine Sauce dazu.

Beim Abkochen von Hausen, Wels (Waller) u. dgl. besteckt man die Zwiebel mit Gewürznelken und gibt Wein und etwas Majoran dazu.

Geschuppte Fische kocht man in mit Essig, Wurzeln und Gewürzen gekochtem Salzwasser, wie die blaugesottenen, ohne Essig jedoch, wenn man eine warme Fischsauce dazu gibt.

---

[1]) Sehr große Fische werden auf einer Tasse oder einem Brette serviert, welches man mit Servietten überzieht oder belegt.

Gesottene Fische mit Essig und Öl. Warm aus der Brühe genommene Forellen oder andere Fische gibt man mit dem Rücken in die Höhe auf die Schüssel, ziert sie mit Petersilienblättern und serviert Essig, Öl, Salz und Pfeffer dazu.

Mit kalten Saucen. Man garniert einen warmen Fisch mit Eiern (Seite 152), Sardellen, Limonenschalen u. s. w. und gibt eine kalte Eier-, Kräuter- oder Kapernsauce (Seite 118 bis 120) dazu.

Mit warmen Saucen. Einen warm aus dem Sude genommenen Fisch ziert man auf der Schüssel mit Petersilie, garniert ihn mit Karfiol und gibt holländische Sauce (Seite 114) in einer Schale dazu oder auch nebst dieser Essig und Öl.

Einen warmen, mit warmer Butter übergossenen Fisch garniert man mit kleinen Erdäpfeln (Seite 144) oder mit feinem Gemüse auf Gärtnerinart (Seite 134) oder mit abgeschmalzenen, grünen Erbsen (Seite 132), Krebsschweifchen, gefüllten Champignons u. s. w. und gibt Buttersauce à la maître d'hôtel (Seite 110) oder legierte Kräutersauce in einer Schale dazu.

Oder man garniert einen Fisch mit Reiswanneln. Krebswürstchen, Karfiol, gebackenen Froschkeulen u. dgl. und gibt eine passierte Champignons- oder Krebs- oder französische Sauce dazu.

Zu einem garnierten, warmen Fische gibt man Austernsauce (Seite 113), oder man dünstet aus den Schalen gelöste Austern mit Butter, gibt Brösel dazu und, wenn diese angelaufen sind, das Wasser der Austern, sauren Rahm, Limonensaft und Schalen und schüttet es aufgekocht über gesottene Fischstücke.

In die Butter zum Übergießen kann man auch Limonensaft und feingeschnittene Petersilie und Sardellen geben, ihn mit Erdäpfeln garnieren und Dill- oder Rahmsauce (Seite 110 und 114) dazu servieren.

Fischstücke in Rahmsauce. Gekochte Fischstücke legt man in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, gibt sauren Rahm, Brösel und Sardellenbutter darüber und dünstet sie im Rohre auf.

Mit Paprika. Man läßt Zwiebel in Butter anlaufen, gibt etwas Paprika dazu, dann gesottene Fischstücke und sauren Rahm, und kocht es auf.

Mit Kren und Krensauce. Man kocht einen Karpfen oder anderen geschuppten Fisch, zu Stücken geschnitten, mit gesäuertem Salzwasser, Wurzeln und Gewürzen, gibt die Stücke mit der Hautseite gegen oben auf die Schüssel, etwas von der kurz eingekochten Brühe geseiht dazu und bestreut sie mit geriebenem Kren. Oder man bereitet Krensauce wie Seite 116 und gibt sie in einer Schale zu einem garnierten Fische.

Abgeschmalzene Fische. Gekochte Fischstücke gibt man mit etwas vom geseihten Sude in eine Schüssel, streut Brösel mit feingeschnittener Petersilie oder auch Knoblauch darüber und schmalzt sie mit heißer Butter ab.

Oder man läßt geringelte Zwiebel in Butter gelb werden und schmalzt damit Stücke von Schill, Fogosch oder derlei in Salzwasser gekochten Fischen ab.

## Abgesottene Meerfische.

Branzin, Rombo, Dental, Kabeljau (wo er frisch zu haben), sowie andere Meerfische werden geschuppt, ausgenommen, eingesalzen und, mit kaltem Salzwasser, Wurzeln und Lorbeerblättern zugesetzt, auf mäßiger Hitze gekocht, brauchen aber länger als die Süßwasserfische, bis die Augen heraustreten und das Fleisch sich zu lösen beginnt oder sich leicht mit einem Holzspeil durchstechen läßt. Den Sud von Meerfischen verwendet man nicht zur Bereitung von Fischsaucen.

Mit Limonensaft. Man läßt heißes Öl mit Limonensaft aufsieden und gibt dieses nebst Pfeffer und Salz über den gekochten, warmen Fisch oder man läßt auch fein geschnittene Petersilie und Zwiebel in Öl anlaufen und kocht es mit Limonensaft auf oder serviert nur Limonen zum warmen Fisch. Ebenso mit Butter statt Öl.

Mit Essig und Öl. Man steckt dem Fische ein Sträußchen grüner Petersilie in das Maul, belegt mit solcher die Schüssel an den Seiten des Fisches und stellt dazu Essig, Öl, Salz und Pfeffer auf.

Mit Eiersauce. Man übergießt den Fisch mit heißem Öle und Limonensaft und gibt holländische oder französische Sauce (Seite 114) dazu.

Brodetto. In etwas Öl (oder Butter) läßt man geringelte Zwiebel anlaufen, gibt dann feingeschnittene Petersilie, einen sammt der Haut zu dreifingerbreiten Stücken geschnittenen Aal oder anderen Fisch, Pfeffer, Salz, Limonenscheiben und soviel Wasser dazu, dass es über die Fischstücke reicht. Man kocht es unzugedeckt ungefähr 1 Stunde und gibt Polenta, mit Käse oder gelb gerösteter Zwiebel bestreut und mit Butter abgeschmalzen, dazu.

## Gedünstete Fische.

Fischblanketten. Von aus Haut und Gräten gelöstem Fischfleische werden daumendicke Stückchen geschnitten, gesalzen und kurz vor dem Gebrauche mit Butter gebraten. Die Abfälle kocht man mit Fleischbrühe aus und vergießt mit dieser eine lichte Sauce, die man mit Limonensaft und Dottern legiert und zum gebratenen Fischfleische gibt.

Fisch-Gulasch (Paprikafisch). Von geschuppten, ausgenommenen, jedoch nicht gewaschenen Fischen schneidet man Bröckeln (wie für Gulaschfleisch), bestreut sie mit Salz und Paprika und gibt sie mit dem ganzen blutigen Safte vom Brette in heißes Fett mit vieler gelb angelaufener, gehackter Zwiebel, läßt das Fleisch anlaufen, schüttet dann soviel Wasser dazu, dass es bedeckt ist und kocht es, ohne aufzurühren, zu einer etwas suppigen Speise. Am wohlschmeckendsten wird sie, wenn man mehrerlei Fische zusammennimmt, worunter sich auch eine fette Gattung (Karpfen, Schaiden, Tiek, Stör oder dgl.) befindet.

Fisch in brauner Sauce. Man gibt einen geschuppten Karpfen, Zander oder andern Fisch, zu Stücken geschnitten und gesalzen, auf Butter, Zwiebel und Sellerieschciben, und etwas Thymian, Limonenschalen, ein Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer, Neugewürz, ein Stückchen Jngwer und Muscatblüte und etwas Essig und Wasser dazu. Wenn die Fischstücke genug gekocht sind, legt man sie heraus, hält sie mit einem Theile der Brühe warm, während man Fett und Wurzeln mit Mehl und etwas Zucker staubt, braun werden läßt, mit der übrigen Brühe vergießt und aufkocht. Man passiert die Sauce zu den Fischstücken und gibt dazu abgeschmalzene Knödel oder Butterteiggarnierung.

Oder man gibt für Karpfen, Aalfisch, Rutten, Pricken auch rothen Wein beim Dünsten dazu, dann gedünstete oder in Essig eingelegte, kleine Zwiebeln und Champignons und die Leber des Fisches in die passierte Sauce.

Mit Blutsauce. Das Blut wird beim Abstechen mit Essig aufgefangen, der Fisch, Karpfen, Schleihen oder dergl. ohne Auswaschen zu Stücken geschnitten und eingesalzen. Dann gibt man Butter, gelbe Rüben, Kohl, Schalotten, Kapern, Sardellen, Knoblauch, Lorbeerlaub, Thymian und Limonenschalen in eine Casserolle, darauf die Fischstücke, bestreut sie mit Bröseln von schwarzer Brotrinde, bedeckt sie mit dem Bluteſſig und Erbsenbrühe, dünstet sie und streicht die Sauce durch ein Sieb.

Karpfen in schwarzer Sauce auf böhmische Art. Der Fisch wird geschuppt, leicht abgewaschen, dann aufgemacht und das Blut von innen mit Essig ausgewaschen, so wie man es beim Abstechen in Essig tropfen läßt. Nun schneidet man ihn zu dreifingerbreiten Stücken ab und diese am Rücken auseinander, salzt sie ein und läßt sie einige Zeit liegen. Dann legt man sie in eine Casserolle, die größeren zuerst, mit der Hautseite gegen oben und gibt, wenn der Boden damit bedeckt ist, für einen Fisch von 1½ Kilo 1 Teller voll geriebenen Lebkuchen, die Schalen und das Fleisch (ohne Kerne) von einer Limone, einige Loth Nusskern, etwas gebrannten Zucker und einige gedörrte Zwetschken oder

1 Löffel Hollundersaft darüber. Wenn noch eine Lage von Fisch gemacht wird, behandelt man sie ebenso, gibt aber die Hautseite gegen unten. Nun schüttet man den Bluteſſig, rothen Wein oder ½ Liter Bier darauf und stellt die Casserolle auf den Herd. Zugleich kocht man Wasser mit Zwiebelscheiben, Petersilie, gelben Rüben, Sellerie, Lorbeerlaub, ganzem Pfeffer, Neugewürz und Ingwer, seiht diesen Sud dann über den Fisch, dass er bedeckt ist und hält diesen durch einen hineingestürzten Teller oder irdenen Deckel nieder, damit die Fischstücke beim Kochen nicht in die Höhe steigen können. Beim Anrichten passiert man die Sauce über die Fischstücke und gibt böhmische Mehlknödel oder Erdäpfelknödel dazu.

## Gebratene Fische.

Wenn der Fisch ausgenommen und gewaschen ist, schuppt man ihn oder nimmt ihm zum Spicken die Haut sammt den Schuppen ab, indem man sie längs des Rückens aufschneidet und an beiden Seiten herabzieht. Oder man rasiert die Haut streifweise mit einem scharfen Messer weg. Von größeren, dickeren Fischen, Karpfen u. s. w. löst man zum Braten und Spicken die beiden Filets von den Gräten ab. Eingesalzen lässt man den Fisch eine Stunde liegen, gibt ihn zum Braten im Rohre in ein mit Butter ausgestrichenes, irdenes oder emailliertes Bratgeschirr oder steckt ihn an einen Spieß. Kleine Fische oder Stücke von größeren bratet man auch auf dem vorher sehr heiß gemachten, dann mit Öl oder Butter bestrichenen Roste über Glut, immer jedoch auf starker Hitze, da Fische beim langsamen Braten leicht zerfallen. Oder man dreht einen gesalzenen Fisch zum Braten in Papier, welches man mit Butter bestrichen und mit Zwiebel, Petersilie und Limonenscheiben bestreut hat.

Mit Butter und Limonensaft. Man begießt den Fisch beim Braten mit Butter und Limonensaft oder übergießt einen in Papier gebratenen Fisch, wenn er ausgewickelt auf die Schüssel gelegt wird, mit Butter, die man mit Limonensaft und Petersilie aufgekocht hat.

Mit Kräutern und Limonensaft. Einen gesalzenen, mit Öl, Limonensaft, Petersilie und Zwiebelscheiben marinierten Fisch bratet man, mit der Marinade fleißig bestrichen, schneidet ihn beim Anrichten am Rücken nach der Länge etwas ein, gibt Kräuterbutter hinein, und in die Schüssel etwas braune Brühe.

Mit legierter Kräutersauce. Man bratet einen Huchen oder anderen guten Fisch mit Butter und Limonensaft betropft und gibt beim Anrichten Kräutersauce (Seite 110) in einer Schale dazu.

Mit Sardellen. Blaufelchen und andere kleine Fische, geschuppt und ausgenommen, läßt man eingesalzen 1/2 Stunde liegen, dann streicht man das Salz von der Haut ab, dreht die Fischchen in Mehl und bratet sie mit Butter, Schalotten und Sardellen auf beiden Seiten. Man gibt dann etwas Suppe, Pfeffer, Muscatblüte und Citronenscheiben dazu, dünstet sie auf, seiht die kurze Sauce über die Fische und gibt heiße Erdäpfel dazu.

Mit Sardellen, Rahm und Limonensaft. Einen abgehäuteten, jungen Hecht dreht man rund zusammen, steckt den Schweif in das Maul (Bretzenhecht genannt), befestigt ihn mit einer Dressiernadel, legt ihn in einer flachen Casserolle auf Zwiebelscheiben, gibt Petersilie und Sardellenbutter darüber und begießt ihn beim Braten mit Limonensaft und saurem Rahme. Einen größeren mit Sardellen und Rahm gebratenen Fisch garniert man mit Erdäpfeln à la maître d'hôtel.

Mit Rahm und Bröseln. Man legt einen gesalzenen Fisch in die Bratpfanne, begießt ihn mit warmer Butter, streut Brösel mit Petersilie gemischt darauf, gibt sauren Rahm, Brösel und Butter darüber und begießt ihn während des Bratens öfters mit Butter, ohne den Fisch umzukehren.

Gespickter Fisch. Einem schönen Fische zieht man auf einer Seite die Haut ab und spickt ihn da in dichten Reihen mit Speck, bindet den Kopf mit Faden zusammen, legt den Fisch mit dem Gespickten in der Höhe auf Zwiebelscheiben in die mit Butter ausgestrichene Pfanne und bratet ihn langsam bei fleißigem Begießen mit Butter und Fischsud. Dann legt man ihn ebenso in die Schüssel und garniert ihn mit ganzen Trüffeln, Krebsschweifchen, Karfiol u. dgl. m.

Oder: Man spickt ein großes Stück von Wels oder anderem Fische, läßt es 1 Stunde eingesalzen liegen, gibt es auf Wurzeln, Schnittlauch, Petersilie, Pfefferkörner, Kalbfleischabfälle, etwas Schinken, 2 Deciliter Wein und etwas Wasser, schöpft den Saft während des Bratens fleißig über das Fischstück und seiht ihn beim Anrichten.

Einen geschuppten Hecht oder andern guten Fisch von ungefähr 2 Kilo Gewicht läßt man, inwendig gesalzen, 1 Stunde liegen. Dann zieht man ihm in dreifingerbreiten Streifen abwechselnd die Haut ab, und spickt die abgehäuteten Stellen für einen Fasttag mit Sardellen, für einen Fleischtag mit Speck, welchen man mit Salz und Pfeffer bestreut hat. Man stellt nun den Fisch mit der offenen Seite auf Sardellenbutter und fein geschnittene Zwiebel in die Bratpfanne und begießt den Rücken beim Braten im Rohre mit Butter, dann auch mit saurem Rahm.

Karpfen mit Bratwurstfülle. Zu einem 1 1/2 Kilo schweren Fische nimmt man 40 Deka Bratwurst, die man ausstreift und mit angelaufener Petersilie etwas abdünstet. Dann gibt man 1 in Wasser erweichte, zerdrückte Semmel und 2 Eier dazu, füllt es in den geschuppten, auf einer Seite abgehäuteten gespickten Fisch und näht ihn zu. In die Bratpfanne gibt man Butter, wenn sie heiß ist, 3 Schnitten Semmel und auf diese den Fisch, den man, ohne ihn umzukehren, 1 1/2 Stunden bratet und dabei fleißig begießt, und zwar anfangs mit Butter, worauf man ihn mit Salz und Brösel bestreut, dann mit dem Safte, zu welchem man öfters etwas Wasser gibt.

Gefüllter Fisch. Einen großen Fisch salzt man ein, füllt den Bauch mit Fischfasch Nr. I (Seite 32), mit den feinen Kräutern und Parmesankäse statt Rahm gemischt, und näht ihn zu. Dann gibt man Limonensaft, Wein, Öl, Petersilie und Schalotten darauf, deckt mit Butter bestrichenes Papier darüber und bratet ihn ungefähr 1 Stunde, wobei man ihn fleißig mit dem Safte begießt. Nachdem der Faden ausgezogen ist, legt man den Fisch auf die Schüssel, überstreicht ihn mit Krebsbutter, der man Glace beigemischt hat, und garniert ihn mit Faschnocken, ganzen Krebsen, gebackenen Fischchen (Grundeln) und gibt Kräuter- oder Austernsauce (Seite 110 oder 113) dazu.

Paprikafisch. Einen geschuppten Fisch läßt man mit Butter, Zwiebel und Paprika anlaufen, streut Salz darauf, stellt das Geschirr in das Rohr und begießt den Fisch mit saurem Rahm. Man garniert ihn dann mit kleinen Erdäpfeln oder rührt beim Anrichten ein Stück Butter, 1 Dotter und Limonensaft zur Sauce.

Paprikafisch auf Fischerart. Ein Karpfen oder anderer Fisch wird abgewaschen, ausgenommen, jedoch nicht geschuppt, sondern auf beiden Seiten mehrmals eingeschnitten (eingekerbt), eingesalzen, ohne Fett in einer Pfanne gebraten und dabei wiederholt umgewendet. Die Haut schält man dann ab und bestreut den Fisch mit Salz und Paprika.

Frischen Aalfisch muss man längere Zeit eingesalzen liegen lassen und seines härteren Fleisches und mehreren Fettes wegen länger braten. Man zieht die Haut ab (wie Seite 38), schneidet den Fisch in fingerlange Stücke, legt diese dicht zusammen in eine Casserolle, bestreut sie mit fein geschnittener Petersilie und gibt ein paar Löffel voll Wein dazu. Man bratet den Fisch im eigenen Fette zugedeckt auf beiden Seiten schön braun und garniert ihn angerichtet mit Limonenscheiben.

Mit Senfsauce. In Butter läßt man Petersilie anlaufen, gibt 1 hartgesottenen, passierten Dotter, Essig, Salz, Pfeffer, Saft von einem

gedünsteten Rostbraten und etwas Senf dazu, läßt es aufsieden und gießt es über die gebratenen Fischstücke.

Mit Limonensaft. Man mariniert einen abgezogenen, eingesalzenen Aal mit Zwiebel, Petersilie, Öl und Limonensaft, begießt ihn damit, bestreut ihn mit Pfeffer und gibt eine warme Fischsauce dazu.

Oder: Man steckt die Fischstückchen mit Speck und Salbeiblättern abwechselnd an Spießchen und betropft sie beim Braten mit Limonensaft.

Mit Bröseln. Man legt einen gesalzenen Aal, strudelartig zusammengedreht, in eine Casserolle oder schneidet ihn zu Stücken, welche man mit Limonenscheiben abwechselnd an Vogelspießchen steckt, begießt ihn beim Braten mit Butter und Limonensaft, bestreut ihn mit Bröseln, welche man schön gelb werden läßt, und serviert Limonen dazu.

Frischen Pricken (Neunaugen) schneidet man die Haut ein, steckt ein Salbeiblatt hinein und bratet sie mit Öl oder Butter wie den Aalfisch.

## Gebratene Meerfische.

Zum Braten eignen sich vorzüglich: Thunfisch (Tono), Orade, Scombri (Makrelen), Barboni, Plattfische (Sfogli) u. dgl. m. Sie werden geschuppt, ausgenommen und eingesalzen, mit Ausnahme der Barboni, welche man nicht aufmacht, daher nur außen salzt.

Mit Öl und Limonensaft. Man begießt einen gesalzenen Fisch mit etwas Öl [1]) und Limonensaft, betropft ihn damit beim Braten und gibt halbierte Limonen oder Hummersauce dazu.

Mit Petersilie, Bröseln und Limonensaft. Man legt den eingesalzenen Fisch in eine mit Öl ausgeschmierte Bratpfanne, bestreut ihn mit Petersilie, Zwiebel und etwas Bröseln, gibt Limonensaft und Öl darüber, schüttelt ihn anfangs ein paarmal während des Bratens, damit er sich nicht anlegt, und kehrt ihn auch um, ehe er auf der unteren Seite gar gebraten ist. Die kurze Sauce, welche sich da bildet, schüttet man durch ein Sieb über den angerichteten Fisch.

Mit Sardellen und Limonensaft. Man spaltet einen geschuppten Fisch, salzt ihn ein und macht tiefe Einschnitte, in die man gestoßene Sardellen streicht. Nach 1 Stunde wischt man das Schleimige ab, gibt ihn in die mit Öl dünn bedeckte Pfanne, bratet ihn, legt dann den Fisch auf die Schüssel, bestreut ihn mit Pfeffer, kocht das Öl mit Limonensaft auf und gibt es darüber.

---

[1]) Wenn man nicht sehr reines, geruchloses Olivenöl haben kann, ist gute Butter oder Rindschmalz vorzuziehen.

Frische Sardellen schneidet man, ohne sie vorher zu waschen, unter dem Kopfe ein und wischt sie mit Papier, gegen den Kopf fahrend, ab, wobei man die Eingeweide ausdrückt, begießt sie mit Öl und Limonensaft und läßt sie 1 Stunde liegen. Man bratet sie damit, häuft sie auf die Schüssel, kocht Petersilie und etwas zerdrückten Knoblauch mit dem Öle auf, gießt es über die Fischchen und garniert sie mit Citronenscheiben.

Frische Häringe werden geschuppt, ausgenommen, ausgewischt, nicht gewaschen, und nachdem man Köpfe, Schwänze und Flossen abgeschnitten hat, mit Butter und Zwiebelringen gebraten.

## Fisch-Schnitze.

Je nach der Größe der Fische schneidet man die Schnitze entweder sammt der Mittelgräte fingerdick herab oder man löst das Fleisch auf beiden Seiten von den Hauptgräten ab und schneidet dieses Filet bei großen Fischen in fingerdicke Scheiben, bei kleinen zu drei- bis vierfingerbreiten Stücken, welche daher länglich viereckig werden. Dann läßt man sie eingesalzen 1 Stunde liegen.

Mit Limonensaft. Man bratet Schnitze von Huchen, Wels, Hausen oder anderen guten Fischen mit Butter, Schalotten und Petersilie und betropft sie mit Limonensaft.

Mit Kräutern. Man reibt die Schnitze mit Salz und Pfeffer ein, bratet sie mit Butter, fein geschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Kerbelkraut und Bertram und kocht dies mit etwas Suppe, Limonensaft und Glace auf.

Mit Wein und Glace. Schnitzchen, aus Haut und Gräten gelöst, werden eingesalzen, dann mit Butter gebraten und rothem Weine und Glace oder klarer, brauner Fischsuppe aufgedünstet.

Mit Krebsbutter und Ragout. Oval zugeschnittene Schnitzchen werden gesalzen in eine mit Krebsbutter ausgestrichene Casserolle gelegt, mit Papier, welches mit Krebsbutter bestrichen ist, bedeckt und kurz vor dem Gebrauche gebraten, dann mit Krebsragout angerichtet.

Mit Rahm und Kapern. Schnitze von Schleihen, Fogosch, Hausen oder anderem Fische bratet man mit Butter und Zwiebel ab, gibt sauren Rahm dazu, dann Limonen-Saft und Schalen, Kapern, Petersilie und Butter darüber und dünstet sie im Rohre.

Mit Rahm und Paprika. Man bratet Fischschnitze mit Butter, fein geschnittener Zwiebel und Paprika, gibt dann etwas sauren Rahm dazu und kocht sie damit auf.

Gespickt mit Trüffeln. Dünne Schnitze von Schill, Hausen oder derlei Fischen spickt man, und zwar die eine Hälfte derselben mit Speck, die andere mit Trüffeln (Seite 12), läst sie, mit Salz und Pfeffer bestreut, 1 Stunde liegen und bratet sie dann mit Butter ab. Die Abfälle der früher gekochten Trüffeln mischt man, fein geschnitten, zu gedünstetem Reis und garniert mit diesem die Schnitzchen.

Mit Trüffelsauce. Man mariniert die Schnitze von beliebigen guten Fischen mit Schalotten, Petersilie, Öl und Limonensaft, begießt sie beim Braten mit der Marinade und serviert sie mit Trüffelsauce à la saint Marsan oder au suprême (Seite 112).

Mit Pfeffersauce. Zu ebenso mariniert gebratenen Schnitzchen gibt man die wie Seite 108 bereitete Pfeffersauce.

Mit Sardellensauce. Man bestreut die Schnitze mit Salz und Pfeffer, bratet sie mit Butter, fein geschnittener Petersilie und Schalotten jäh ab, staubt dann das Fett, kocht es mit etwas Suppe oder Fastenbrühe auf, gibt Limonensaft und Sardellenbutter dazu, richtet sie an und garniert sie mit Fisch- oder Austern-Ragout (Seite 36 und 153).

Eingebröselt. Man taucht eingesalzene Stücke von großen Fischen in Butter mit Dottern gemischt, bröselt sie ein und bratet sie auf dem Roste, oder man taucht sie in abgeschlagene Eier, dreht sie in mit Mehl gemischte Brösel und bratet sie mit Butter in einer Pfanne ab. Dann betropft man sie mit Limonensaft, oder gibt halbierte Limonen dazu, oder garniert sie mit gedünsteten Erbsen, oder gibt legierte oder saure Kräutersauce (Seite 111) oder kalte Senfsauce mit Kräutern (121) oder Salat dazu.

## Gebackene Fische.

Karpfen und andere Fische von 1 bis 2 Kilo schneidet man nach dem Ausnehmen, Schuppen und Waschen in zwei bis dreifingerbreite Stücke ab und läst sie eingesalzen 1 Stunde liegen. Kleine Fische, Forellen und andere nimmt man aus, läst sie aber ganz, macht auf beiden Seiten kleine Einschnitte und stutzt die Flossen mit einer Schere ab. Von Grundeln werden nur die größeren aufgemacht.

Man dreht die eingesalzenen Fische in Mehl, dann in Wasser und Bröseln, oder man mischt abgeschlagene Eier mit etwas Wasser und die Brösel mit Mehl, dreht die Fische ein und läst sie eine Weile liegen, damit sie trocken werden. Das Rindschmalz zum Backen muss sehr heiß sein, da sie sonst fett und nicht resch werden. Man richtet sie über eine Serviette auf einer Schüssel, ganze Forellen u. dgl. auf einer langen, an, bestreut sie mit gebackener Petersilie und gibt Limonen oder Salat dazu.

Oder: Stücke von abgehäuteten Rutten, Barsch oder anderem Fische mariniert man einige Stunden mit Salz, Pfeffer, Lorbeerlaub, Zwiebelscheiben, Öl und Limonensaft, trocknet sie dann ab und dreht sie in Ei, dann in Brösel mit Mehl gemischt und bäckt sie.

Grundeln kann man gewaschen in einer Schüssel mit kaltem Weine übergießen, nach einiger Zeit abwischen, in Mehl drehen und backen.

Von Aalfischstücken nimmt man die Gräten heraus, gibt Fischfasch mit Sardellen hinein, bröselt sie ein und bäckt sie im Rohre, bis die Brösel schön gelb sind.

## Gebackene Meerfische.

Es eignen sich dazu: Barboni (wenn sie klein sind), Sfogli (Plattfische), Scombri, Sardellen und Calamari. Von letzteren löst man den Knorpel aus und läßt die Fischstücke einige Zeit in Wein liegen, ehe man sie in Mehl dreht. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, zu Stücken geschnitten und eingesalzen. Dann dreht man sie in Mehl, bäckt sie aber gleich in siedendem Öle oder Rindschmalz und bestreut sie mit Salz.

Frische Sardellen schneidet man längs des Rückens auf, löst die Gräten aus, entfernt die Eingeweide und den Kopf, dreht sie in Mehl oder bröselt sie ein und bäckt sie.

## Kalte Fische.

Mit Essig und Öl. Einen in der Brühe ausgekühlten, gesottenen, schönen Fisch legt man auf eine lange Schüssel und ziert ihn mit Sträußchen grüner Petersilie oder auch mit hart gesottenen oder gefüllten Eiern und gibt Essig und Öl, Salz und Pfeffer besonders dazu. Auf italienische Art und für Meerfische wird gleich viel Öl und Essig mit Salz und Pfeffer gemischt, mit einer Gabel in einem tiefen Teller geschlagen, bis es dicklich wird, und über den Fisch geschüttet.

Mit kalten Saucen. Zu abgesottenen, kalten Süßwasser- oder Meerfischen, die man mit Citronenscheiben, Sardellen, Eiern, Kapern oder Muscheln mit Fischfleisch und Mayonnaise u. s. w. garnieren kann, gibt man eine kalte Kräuter-, Kapern- oder Sardellensauce (Seite 120 bis 122).

Mit Eiersauce wie Mayonnaise. Man gibt ein Stückchen Butter in ein Geschirr, welches man in siedendes Wasser stellt, bis die Butter weich geworden ist, worauf man sie rührt und 2 hartgesottene, passierte und einen rohen Dotter damit abtreibt, und wenn es schon zart und flaumig ist, tropfenweise Öl und etwas Essig, Salz und weißen

Pfeffer, und wenn man will, einige passierte Sardellen und fein geschnittene Kapern. Den damit übergossenen Fisch läßt man bis zum Servieren an einem kalten Orte stehen.

Gebratener Fisch kalt. Man salzt einen Fisch, läßt ihn eine Weile liegen, stoßt dann fein geschnittene Zwiebel, Petersilie, Thymian, Limonenschalen und mischt ein Stück Butter dazu. Damit reibt man den Fisch inwendig aus, bratet ihn und begießt ihn dabei mit Butter. Ausgekühlt, gibt man Essig, Öl, Kapern, Limonenschalen und nudelig geschnittene Sardellen darauf und schöpft die Sauce öfters darüber.

Aalfisch mit Senfsauce. Nachdem man einem größeren Aalfische die Haut abgerieben hat (Seite 38), macht man längs des Rückens einen Einschnitt, um Gräten und Eingeweide zu entfernen, wäscht ihn aus und läßt ihn mit Salz und Pfeffer eingerieben 1 Stunde liegen. Dann bestreut man ihn mit Petersilie, Bertram und hart gesottenen, fein gehackten Eiern, rollt ihn soviel als möglich strudelartig und umwindet ihn mit Bindfaden und Leinwand. So kocht man ihn, mit Suppe bedeckt, zu der man Zwiebel, Wurzeln und Pfefferkörner gibt, eine halbe Stunde lang. Während des Auskühlens schwert man ihn zwischen zwei Brettchen etwas ein, worauf man ihn auswickelt und zu Scheiben schneidet, die man, auf der Schüssel mit Limonenscheiben und Petersilblättern garniert. In einer Schale gibt man Senfsauce mit Kapern (wie S. 121) dazu.

Fischreste zu marinieren. Von gesottenen oder gebratenen Fischen legt man Stücke, von der Mittelgräte gelöst, oder kleine Fische, ganz gelassen, gebackene nach Abziehen der Haut, dicht in ein Porzellan- oder irdenes Geschirr, mischt Essig, Öl, Pfeffer, Kapern, Schalotten und Limonenschalen, schüttet es darüber, dass alle davon bedeckt werden, und deckt das Gefäß gut zu. An einem kühlen Orte aufbewahrt, dann auf eine ovale Schüssel gelegt, garniert man sie mit Petersilie und gibt Essig und Öl oder kalte Kräutersauce und Mayonnaise ohne Aspik (Seite 119) oder Senf und heiße Kartoffeln dazu.

Um Fische längere Zeit aufbewahren zu können, schneidet man große zu Schnitzchen, die man mit Butter oder Öl bratet, während man Kalbsfüße mit Essig, Wein und Wasser, Zwiebel, Limonenschalen, Lorbeerlaub und Pfefferkörnern kocht. Wenn die Brühe geseiht und erkaltet ist, legt man die Fischstücke fest in irdene oder Steintöpfe, gibt die Brühe darüber, damit die Zwischenräume ausgefüllt werden, bedeckt die gestockte Sulze den folgenden Tag mit Öl und deckt die Töpfe gut zu. Man gibt die Brühe nicht warm darüber, damit dem Fischfleische nicht sein Saft entzogen und es trocken werde.

## Kalte Fische mit Aspik und Mayonnaise.

Mit Sulze geziert. Einen im Sude erkalteten Huchen oder anderen schönen Fisch kann man auf gestocktes Aspik in die über Eis gestellte Schüssel legen und, nachdem er recht kalt geworden ist, mit lichter, dicker Sulze übergießen, dass er davon gleichmäßig überzogen erscheint. Wenn auch diese gestockt ist, ziert man den Rand mit Aspik von mehreren Farben und beliebigen Formen. Beim Servieren wird Essig und Öl oder eine der kalten Saucen mit herumgereicht.

In Sulze eingelegt. Kleine Forellen, Salblinge u. dgl. siedet man blau und lässt sie im Sude erkalten. Dann gießt man sehr lichte Fisch- oder Fleischsulze in eine ovale Form, legt, wenn sie gestockt ist, die Fische einen neben dem anderen so auf den Rücken ein, dass keiner den Rand der Form berührt, und gibt Aspik in kleinen Portionen dazu, die man jedesmal sulzen lässt, ehe man nachfüllt. Man legt auch, wenn der Model hoch genug ist, noch eine Reihe Fische ein. Wenn die Sulze gestürzt ist, kann man den Rand mit beliebig geschnittener und gehackter Sulze von dunklerer Farbe garnieren. Ebenso kann man auch Stücke von größeren Fischen, von der Mittelgräte gelöst, einlegen und dazu den Boden der Sulze mit Krebsschweifchen, ausgestochenen Trüffelscheiben, dem Weißen von hartgekochten Eiern, Petersilie, Limonenschalen u. dgl. zierlich auslegen. (Seite 27.)

Mit Sulze und Mayonnaise. Man taucht die Stücke von Huchen oder anderen guten, abgesottenen Fischen, von der Mittelgräte gelöst und schön gleich groß geschnitten, mit einer Gabel in gut gerührte Mayonnaise und lässt sie, einzeln gelegt, über Eis sulzen. Dann richtet man sie in einer Schüssel auf und ziert sie mit Aspik.

Oder: Man löst das Fleisch von einem rohen Fische ab, schneidet gleich große Stücke, lässt sie 1 Stunde eingesalzen liegen, bratet sie mit Butter, presst sie etwas während des Erkaltens und mariniert sie dann 1 Stunde mit Limonensaft, Öl und Pfeffer. Indessen bereitet man Mayonnaise mit Sardellen (Seite 119), taucht die Stücke ein, lässt sie sulzen, legt sie kranzartig halb übereinander auf eine runde Schüssel, häuft die übrige Mayonnaise in die Mitte, belegt die Höhe mit einem Sterne von Krebsschweifchen und garniert die Schüssel mit Caviarschnittchen oder Aspik.

Oder: Eine Form gießt man dünn mit Sulze aus, legt sie zierlich aus (Seite 27) und gibt nach dem Übersulzen die mit Mayonnaise überzogenen Fischstücke hinein. Die Zwischenräume füllt man mit Mayonnaise aus, und wenn diese fest geworden, den Rand mit der Sulze. Um

die gestürzte Sulze bestreut man den Boden der Schüssel mit gehacktem, lichten Aspik.

Forellen mit Himbeeressig. Gut ausgewaschene, stark eingesalzene Forellen stellt man fest nebeneinander in das Geschirr, gießt nur siedendes Wasser darüber und kocht sie langsam, bis die Augen heraustreten. Man hebt sie aus dem Sude in eine Schüssel und gießt löffelweise Himbeeressig darüber, damit er sich in das Fleisch zieht. Dann gibt man nudelig geschnittene Zwiebel, ganzen Pfeffer, Neugewürz, etwas wilden Thymian und Sellerieblätter darauf, und auf diese wieder etwas Himbeeressig, und läßt sie gut zugedeckt einige Tage stehen. Nach Entfernen von den Zuthaten garniert man sie mit Aspik.

## Faschiertes von Fischen.

Fasch-Würstchen. Man macht Fischfasch (Seite 32) oder mischt in lauem Wasser erweichtes Fleisch von geräuchertem Fische, würfelig geschnitten, zu Krebsbeschamel (Seite 30) und formiert davon fingerlange Würstchen, die man in Ei und Bröseln dreht und in Schmalz bäckt.

Fasch-Schnitzchen. Fischfasch formiert man auf dem bemehlten Brette zu Schnitzchen, steckt ihnen Petersiliewürzchen statt Rippchen ein, dreht sie in Eier und Bröseln und bratet sie. Oder man macht von Fischfleisch ovale Schnitzchen, bestreicht sie auf einer Seite messerrückendick mit Krebsfasch, belegt sie auf dieser zierlich mit gekochten, ausgestochenen Trüffeln, bratet sie zwischen Speckschnitten gelegt und gibt sie auf Ragout.

Hechtwürste. Von einem ziemlich kleinen Hechte, den man abgeschuppt hat, schneidet man Kopf und Schweif weg und zieht die Haut vorsichtig ab, damit sie nicht zerreißt. Die eine Hälfte des Fleisches wird roh gehackt, die andere sowie die Leber gesotten, diese ebenfalls fein geschnitten, das gesottene Fleisch aber kleinwürfelig. Dann mischt man das fein geschnittene Fleisch mit Eingerührtem, in Milch geweichter Semmel, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Majoran und zuletzt mit dem würfelig Geschnittenen. Dies füllt man in die an einem Ende zugenähte Haut, bindet sie am andern Ende wie eine Leberwurst, kocht sie im Wasser, bratet sie dann ab und gibt sie zu Sauerkraut.

Judenbraten. Man macht Fasch von Karpfen (Seite 33), formiert sie auf einem mit Bröseln bestreuten Brette wie eine Wurst, legt sie auf 1/2 Bogen mit Butter bestrichenen Papieres, belegt sie mit Sardellen, als ob sie gespickt wäre, hebt sie mit dem Papiere in die Bratpfanne und begießt sie beim Braten mit Butter, dann mit Rahm. Angerichtet, gibt man Sardellensauce mit Rahm dazu.

## Kleine Formen mit Fischfülle.

Von rohem Fischfleische. Aus den Gräten gelöstes Fischfleisch schneidet man zu kleinfingerdicken Würfeln und dünstet sie mit Butter, Petersilie, Schalotten, Champignons. Dann macht man Fischfasch (Nr. I, Seite 32) mit Krebsbutter und den feinen Kräutern, füllt davon in Papierkapseln und unterlegt sie mit den Würfeln. Zuletzt streut man Parmesankäse darauf, träufelt Butter darüber, bäckt sie ungefähr 1/2 Stunde und stellt die Kapseln über einer Serviette auf die Schüssel.

Von gebratenem Fische. Mit Krebsbutter gedünsteten Reis unterlegt man in den Kapseln mit würfelig geschnittenem Fische, gibt auf diesen mit Butter, Schalotten und Petersilie gedünstete Champignons und wieder Reis. Oben mit Butter bestrichen, stellt man die Kapseln auf das Blech und bestreicht sie nach dem Backen mit Glace.

Von geräuchertem Fische. 10 Deka von Lachs oder einem anderen geräucherten Fische schneidet man in zollgroße, dünne Scheibchen, ebenso eine in Wein gekochte Trüffel. Das Fischfleisch dünstet man mit Butter ab und macht Fasch von Hechtenfleisch, Krebsbeschamel, Eiern, Petersilie, Schalotten und Salz. Mit dieser bedeckt man den Boden der Kapseln. Darauf gibt man von Fisch und Trüffeln, bedeckt diese mit Fasch und belegt diese während des Backens mit dünnen Speckschnittchen.

Mit Krebsen und Ragout. Man legt die ausgeschmierten, kleinen Blechformen mit Krebsschweifchen aus, füttert sie gleichmäßig mit Fischfasch, füllt in die Mitte Ragout, deckt sie mit Fasch und siedet sie in Dunst. Nach dem Stürzen bestreicht man sie mit Krebsbutter.

## Muscheln mit Fischfülle.

Warm. Die gereinigten Austernschalen füllt man mit Fischragout (Seite 36), streut Brösel darauf, gibt etwas Butter darüber, stellt sie einige Minuten in das Rohr und serviert sie über einer Serviette aufgelegt.

Kalt. In kleine Würfel geschnittenes, gebratenes Fischfleisch mariniert man mit Limonensaft, Öl und Pfeffer, gibt es in Muscheln, häuft Mayonnaise darüber und ziert es mit Aspik.

## Falsche Austern.

Von geräuchertem Aalfische zieht man die Haut ab, oder nimmt eine Karpfenmilch und schneidet davon kleine Stückchen. Dann staubt man etwas Mehl in heiße Butter, läßt es anlaufen und vergießt es mit Suppe. Mit dieser kurzen, dünnen Sauce kocht man die Fischstückchen auf, streicht leere Austernmuscheln mit Sardellenbutter aus, gibt in jede ein

Fischstückchen, streut feine Semmelbrösel darauf, betropft sie mit Öl und Limonensaft und gibt ein kleines Stückchen Sardellenbutter darauf. Dann stellt man die Muscheln auf das Blech und lässt sie 10 Minuten im Rohre aufkochen.

## Fischleber.

Man dünstet sie mit Butter und Zwiebel, kocht sie mit etwas Essig, Rahm und Brühe auf und gibt Salz und Pfeffer dazu oder bröselt sie ein und bäckt sie.

## Stockfisch.

Wenn man getrockneten Stockfisch selbst erweichen will, sucht man einen recht weißen Flachfisch aus, und gibt ihn einen Tag in ein weiches Regen- oder Flusswasser. Dann klopft man ihn, bis er sich etwas blättert und weicht ihn durch 24 Stunden in klarer, scharfer Lauge von Buchenasche, worauf man ihn 5 bis 8 Tage mit dreimal des Tages gewechseltem, weichen Wasser abwässert.

Zum Kochen salzt man ihn ein paar Stunden früher ziemlich stark, wäscht ihn wieder aus, setzt ihn mit kaltem Wasser zu, und lässt es dann so heiß werden, dass es am Rande Perlen aufwirft und solange damit stehen, bis man die Gräten ausziehen kann, wozu man den Fisch auf ein Sieb gibt und dabei zu kleinen Stücken zertheilt.

Abgeschmalzen. Man lässt Zwiebel in Butter gelb werden, nimmt sie heraus und gibt dafür den zertheilten Fisch hinein, überdünstet ihn damit, bestreut ihn dann auf der Schüssel mit gelb gerösteten Bröseln und der Zwiebel und gibt Sauerkraut oder Senf dazu.

Oder man mischt Butter mit Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer, Muscatnuss und 1 Löffel Essig und mischt es zum heißen Fisch.

Kapuziner-Stockfisch. Ein Stück von einem gewässerten Stockfisch salzt man gut, gibt es in eine Casserolle, welche man zugedeckt auf den Herd stellt, dünstet es und gießt das Wasser, welches sich absondert, ab, worauf man den Fisch zu kleinen Stücken zertheilt. Von diesen gibt man in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, darauf etwas sauren Rahm, dann Brösel, mit Petersilie, Limonenschalen und Pfeffer oder gestoßenem Kümmel gemischt, und fein geschnittene, mit Butter gelb geröstete Zwiebel, dann wieder Stockfisch u. s. w., zuletzt Brösel und Butter über Stockfisch, worauf man das Ganze im Rohre bäckt. Wenn sich Sauce absondert, gießt man sie in ein anderes Geschirr, lässt sie zugleich kurz einsieden, gibt sie darauf und Kartoffeln und Sauerkraut dazu.

Mit Sardellen und Rahm. Man gibt in die Schüssel eine Lage von überkochtem Stockfische, darauf in Butter geröstete Brösel, sauren

Rahm, Sardellen oder Häring, fein geschnittene Petersilie und Pfeffer, dann wieder Fisch, zuletzt heiße Butter und Brösel, läßt ihn im Rohre aufkochen und gibt Polenta dazu.

Mit Sardellen und Erdäpfeln. Man kocht geschälte Erdäpfel nicht ganz weich, seiht sie ab und läßt Öl oder Butter mit zerdrücktem Knoblauch und Sardellen aufkochen. Von dieser Sauce gibt man auf jede Schichte der in einem Model eingelegten Erdäpfel- und Fischstücke, zuletzt Sauce und siedet es 1 Stunde in Dunst.

Gebraten. Der nur wenig gekochte Stockfisch wird ausgelöst, zu größeren Stücken zertheilt und, mit Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Öl oder Butter jäh überbraten, zu warmer Senfsauce und Erdäpfeln gegeben.

Gebacken. Nachdem man gewässertem Stockfisch die Haut abgezogen hat, theilt man ihn zu Stückchen, läßt dieselben eine Weile eingesalzen liegen, dreht sie in Mehl oder auch in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und gibt Sauerkraut dazu oder dünstet sie mit Rahm, Petersilie, Sardellenbutter und Limonen-Saft und Schalen auf.

## Geräucherte Fische.

Geräucherter Lachs wird, so wie er ist, in dünne Scheiben geschnitten, von welchen man die Haut abzieht, sie mit Petersilie garniert und wie Schinken serviert.

Mit Citronensaft bereitet man dünne Schnitten von geräucherten Fischen, indem man sie mit Provenceröl betropft, einige Minuten bei öfterem Aufschütteln über Feuer weich werden läßt und angerichtet Citronen darüber preßt.

Um einen geräucherten Fisch für weitere Bereitung zu erweichen, legt man ihn in warmes Wasser und läßt ihn zugedeckt stehen, bis man die Haut abziehen kann, worauf man das Fischfleisch wie Schinken zu Knödeln, Schinkenfleckeln, Sauerkraut u. s. w. oder mit einer Sauce verwendet.

Mit saurem Rahme. Man gibt in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel etwas sauren Rahm, dann die erweichten, von Haut und Gräten gelösten Fischstücke, darüber ebenfalls Rahm, bestreut sie mit Bröseln und fein geschnittener Petersilie, brennt heiße Butter darauf, läßt sie im Rohre dünsten und gibt Erdäpfel und Sauerkraut dazu.

Mit Sardellen. Nachdem man die Haut von den Fischstücken abgezogen hat, kocht man sie in Buttersauce auf und gibt in diese Petersilie, Sardellen und Limonen-Saft und Schalen.

Reinanken (Blaufelchen) u. dgl. legt man in warmes Wasser, zieht die Haut ab, löst das Fleisch zu beiden Seiten von den Mittelgräten, kerbt es ein, streicht Butter in diese Schnitte, legt sie in heiße Butter und bratet sie damit etwas ab. Man dünstet sie mit etwas saurem Rahm auf, läßt ihn eingehen, betropft sie mit Limonensaft und gibt Sauerkraut dazu.

Von Bücklingen, Kieler Sprotten, Salblingen zieht man die Haut ab, entfernt die Mittelgräten, legt die Fischchen wie ganz auf einem Teller nebeneinander und serviert Butter dazu.

Bücklinge (geräucherte Häringe) einfach gebraten. Man schneidet sie am Rücken auf, entfernt Kopf und Mittelgräten, gibt warme Milch darüber und läßt sie 12 Stunden liegen. Dann trocknet man sie ab und bratet sie in einer Pfanne mit etwas Butter, bis die Haut platzt und gibt sie zu heißen Kartoffeln oder Polenta oder Macaroni.

Bücklinge in Papier gebraten. Nach Entfernen von Haut und Kopf dreht man sie in mit Butter bestrichenes Papier und gibt sie auf dem Bleche in das Rohr. Aus der Hülle auf die Schüssel gelegt, garniert man sie mit abgeschmalzenen Fisolenschoten.

Mit Eiern. Wie obige von den Gräten gelöste Stücke legt man auf einen Teller, gibt bei Bücklingen oder Sprotten 4 rohe Eier zwischen dieselben, bestreut sie mit Salz und Stückchen Butter und stellt den Teller auf ein Blech und solange in das Rohr, bis das Eiklar gestockt ist.

## Eingesalzene und marinierte Fische.

Häringe gebraten. Man zieht ein paar auf dem Rücken aufgeschnittenen Häringen die Haut ab, nimmt die Mittelgräte aus, legt sie wieder ganz zusammen und auf einen Tag in Milch, wäscht sie mit Wasser, trocknet sie ab, bestreut sie mit Mehl und bratet sie mit Butter in einer Pfanne. Man gibt sie nebst Eierspeise auf Sauerkraut oder Linsenpüree oder in kurze Buttersauce à la maître d'hôtel oder mit kalter Senfsauce mit Kräutern (Seite 121), oder zu Kartoffelsalat.

Häringe in Papier gebraten. (En papillots.) Die wie oben abgelösten Häringshälften schneidet man einmal ab, taucht sie in weiße Sauce, mit den feinen Kräutern gemischt, oder in frische oder in Kräuterbutter, legt zwei Stücke aufeinander, dreht sie in ein mit Butter oder Öl bestrichenes Papier und legt dieses in festen Falten zusammen. Man bratet die Häringe auf einen Rost gelegt über glühender Asche 10 bis 15 Minuten und serviert sie im Papier mit Petersilie garniert als Assiette.

Gefüllte Milchner-Häringe. Zwei Tage ausgewässerten Häringen löst man die Gräten aus, dann lässt man Zwiebel und Petersilie in Butter anlaufen und gibt Semmelbröſel, die zerdrückte Milch und 1 Ei dazu. Damit füllt man die Häringe, dreht sie in Mehl und bratet sie mit Butter auf beiden Seiten.

Gebacken. Die wie oben abgelösten Häringshälften schneidet man zu Stücken, die man in Mehl und Bröseln dreht, in Schmalz bäckt und auf Kraut gibt oder mit saurem Rahm aufdünstet.

Mit Erdäpfeln. Man streicht eine Casserolle mit Butter aus, belegt den Boden mit gekochten, zu Scheiben geschnittenen Erdäpfeln, diese mit hart gekochten, ebenso geschnittenen Eiern und Stückchen von gereinigtem Häring, sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm mit ein paar Dottern ab, gießt davon darüber, so fort, zuletzt Rahm, Brösel, Butter, bäckt und stürzt es.

Kalte Häringe. Die ersten, eingesalzenen Häringe werden durch einige Stunden in Milch gelegt, ausgenommen, geschnitten, wieder wie ganz zusammengeschoben und auf Weinlaub serviert, sowie auch die beigegebene Butter, oder man garniert so vorgerichtete Häringe mit Aspik.

Sardinen oder Anchovis. Man öffnet die Blechbüchsen am leichtesten, indem man die Spitze eines Büchsenschneiders am Rande eindrückt und weiter fort den Deckel ganz losschneidet. Die Fischchen werden dann vorsichtig mit ihrem Öle aus den Büchsen genommen, mit Petersilie garniert und mit Limonen und frischer Butter auch zu Kartoffeln serviert.

Sardellen legt man gewaschen, abgewischt und entgrätet auf einen Teller, übergießt sie mit kalter Kräutersauce (Seite 120) und garniert sie mit geviertheilten Eiern.

Thunfisch u. dgl. marinierte Fische schneidet man zu Stücken, legt diese auf einen Teller und gibt etwas von dem Öle und Limonensaft darüber.

## Fisch-Salat.

Von frisch gebratenem oder wie Seite 312 marinierten, aus Haut und Gräten gelösten Fischfleische macht man fingerdicke, viereckige Stückchen, mischt sie mit kalter Senfsauce mit Kräutern oder Kapern (Seite 121), häuft sie bergartig in eine flache Schüssel und belegt sie und den Rand dieser mit Sardellen, Kapern, in Essig eingelegten Champignons, Gurken, kleinem Kukurutz, Salat, Eiern, Citronenscheiben oder nur mit Aspik.

Von abgehäutetem entgräteten Aal, Häring, Pricken, Thunfisch, Rheinlachs u. s. w. schneidet man gleich große Stückchen, gießt

Essig und Öl mit fein geschnittenen Schalotten und Estragon gemischt darüber und ziert ihn mit gefüllten Oliven, Sardinen, Kieler Sprotten, gehackten Eiern, Kapern, Feldsalat u. dgl.

Von Sardellen. Tags vor dem Gebrauche übergießt man halbierte Sardellen mit einer Mischung von Essig, Öl, Pfeffer, Zwiebel und Petersilie. Man gibt sie dann gitterartig auf einen Teller, zwischen dieses das gehackte Gelbe und Weiße von den Eiern und außen herum grünen Salat.

Häring-Salat. Wie zum Braten vorgerichtete Häringshälften legt man wie ganz zusammen in eine Schüssel und gibt die mit Essig verrührte Häringsmilch dazu. Dann kocht man Essig, weißen Wein und Wasser, zu angenehmer Säure gemischt, mit Zwiebelscheiben, ganzem Pfeffer und Lorbeerlaub, gießt es lauwarm über die Häringe und bedeckt sie den folgenden Tag mit Öl. Beim Gebrauche nimmt man davon und garniert sie mit Mixed-pickles.

Mit kaltem Püree. Man zerdrückt 4 gekochte, mittelgroße Erdäpfel mit dem Rollholze ganz fein und läßt sie erkalten, reibt 2 Äpfel und mischt beides mit dem Rogen eines Härings und Essig und Öl zu einem dicken Püree, welches man in Form eines Fisches auf eine ovale Schüssel gibt. Das abgelöste Fleisch des Härings schneidet man in Streifen, belegt damit das Püree, steckt den Kopf und Schweif in dieses und legt auf der Höhe als Rücken eine Reihe Kapern zwischen die Häringshälften. Als Garnierung gibt man Feldsalat oder in Essig eingelegte Gemüse oder Salzgurken und Eier.

Mit Mayonnaise. Man schneidet die Häringshälften, Pricken, Kalbsbraten, gesottene Pökelzunge, Kartoffeln, Salzgurken und rothe Rüben in kleine Würfel, mischt alles gleichmäßig, dann zu Mayonnaise von hart gesottenen Dottern (Seite 119) ohne Sardellen und garniert es angerichtet mit Feldsalat.

Der sogenannte polnische Salat besteht aus Häringen, Borstorfer- (Maschanzker-) Äpfeln und Erdäpfeln, alles würfelig geschnitten, dann mit fein geschnittener Zwiebel, Essig, Öl und Pfeffer abgemacht.

## Salat-Fische mit Aspik.

Aal, Häring, Pricken und Sardellen werden gereinigt und geschnitten, die Sardellen halbiert in mehrere Theile und schneckenförmig gedreht, der Aal zu Würfeln, die anderen zu länglichen Stücken. Mit den schönsten davon legt man dünn im Model gesulztes Aspik aus, die Abfälle schneidet

man fein zusammen, mischt sie mit Aspik und läßt sie sulzen. Diese schneidet man dann zu Stücken, die man als zweite Schichte einlegt. Wenn es gesulzt und gestürzt ist, gibt man Essig und Öl dazu.

Oder: Man gießt kleine Pastetchenformen mit Sulze aus, belegt sie mit Petersilie, den Fischstücken, harten Eiern u. dgl., befestigt sie mit der Sulze und gibt dann Mayonnaise von harten Dottern (Seite 119) darauf. Gesulzt und gestürzt, stellt man sie auf eine Schüssel und garniert sie mit Aspik.

### Muscheln mit Sardellenfülle.

Warm. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 5 Deka passierten Sardellen und 4 Dottern gibt man 3½ Deka geriebenen Parmesankäse, etwas Petersilie und Schnittlauch und den Schnee der 4 Klar. Man häuft es in die Muscheln, stellt diese, auf das Blech gelegt, in das Rohr und legt sie nach dem Backen über einer Serviette auf.

Kalt. Man macht weiße Mayonnaise mit Sardellen, mischt fein gehackte Kapern, Krebsfleisch und Sardellen, würfelig geschnitten, dazu, füllt es in die Muscheln und ziert es mit Krebsscheren, Sardellen, Kapern und Dottern.

## Andere Fastenthiere.

### Krebse.

Gesotten. Die Krebse werden lebend rein gewaschen, dann in einen Topf gelegt, mit siedendem Wasser überbrüht und Salz, Kümmel und fein geschnittene Petersilie dazu gegeben, zugedeckt und ungefähr 10 Minuten lang gekocht, bis das Wasser schäumt und die Krebse hellroth geworden, was anzeigt, dass sie genug gesotten sind. Dann gibt man sie in ein verdecktes Geschirr oder über einer Serviette auf die Schüssel.

Geschmiert. Man siedet Zwiebel, Petersilie, Kümmel, Salz und Pfefferkörner mit Wasser und Wein, seiht es über die gewaschenen Krebse und läßt sie jäh einigemale aufkochen. Dann seiht man sie ab, gibt Essig, Öl, Petersilie und etwas Knoblauch gemischt darüber und schüttelt sie zugedeckt, worauf man die Krebse auf der Schüssel anrichtet. Zweckmäßiger ist es jedoch, große Krebse heiß auszulösen und das Krebsfleisch mit dieser Mischung oder mit heißer Butter zu übergießen.

Mit Rahm. Man löst große Krebse noch heiß aus den Schalen, läßt Brösel und Petersilie in Butter anlaufen, kocht es mit saurem Rahm, Wein, Pfeffer und Salz auf und gibt es über das Krebsfleisch.

## Hummern oder Meerkrebse.

Wenn sie nicht schon in einer Marinade abgekocht versendet sind, so siedet man sie in Essig und sehr stark gesalzenem Wasser.

Warm. Man kocht Petersilie, Schalotten, Schnittlauch und Pfeffer mit Öl und Limonensaft auf, schneidet die Krebse, nachdem man die Scheren abgerissen, nach der Länge auseinander und gibt die Sauce über die Fleischseite oder man zertheilt das herausgelöste Fleisch, läßt es mit der Sauce einen Sud machen und schöpft sie öfter darüber.

Mit kalter Sauce. Von mariniertem Hummer löst man das Fleisch aus, setzt es wieder wie ganz zusammen oder schneidet es blätterig. Das braune Fett aus dem Leibe, die kleinen Fleischstücke, die Eier und hart gesottene Dotter stoßt und passiert man und rührt es mit etwas französischem Kräutersenf, Limonensaft, Öl, Salz und Pfeffer zu einer dicklichen Sauce, welche man über das Krebsfleisch schüttet. Statt Senf kann man Bertramessig und fein gehackte Kräuter und Kapern nehmen und die Schüssel mit Caviar auf gerösteten Semmelscheiben garnieren.

Oder: Man gibt das ausgelöste Fleisch der Schweife in die Krebsschalen, richtet sie, mit Petersilie geziert, über einer Serviette auf und serviert obige oder kalte Mandelsauce (Seite 118) in einer Schale dazu.

Mit Mayonnaise.[1]) Die fein gestoßenen Eier mischt man zu weißer Mayonnaise, wodurch diese blassroth wird, streicht sie über das auf gestocktes Aspik gelegte Krebsfleisch und macht noch eine Schichte darüber, nachdem die erste auf Eis gestockt ist Außen herum stellt man hart gesottene, halbierte Eier auf, gibt um diese fein geschnittenes Aspik und belegt die Mayonnaise hinter den Eiern mit Krebsschweifchen, Oliven und Sardinen.

## Krabben (Crevettes).

Die kleinen Seekrebse, welche man, solange ihre Schale weich ist, mit derselben verspeist, werden frisch wie andere Krebse gekocht, gewöhnlich aber gesotten versendet, wo man sie dann kalt mit Essig, Öl und Pfeffer serviert oder zu Spargel oder zu Butter oder als Fischgarnierung gibt.

## Meerspinnen (Crancevoli).

Sie werden wie Krebse solange in Salzwasser gekocht, bis es zu schäumen beginnt, dann auf ein Brett genommen, worauf man die Füße ausreißt, von den oberen Gliedern das Fleisch auslöst und zu kleinen Stücken zerreißt. Vom Leibe nimmt man alles aus der Schale, gibt den

[1]) Man kann diese so bereiten, wie bei den Saucen (Seite 119) oder wie bei den gesottenen, kalten Fischen (Seite 311) angegeben ist.

Saft, das Gelbe und das gute Fleisch zum andern und wirft nur die Eier, das Haarige und Schwarze weg. Wenn man das Fleisch in die Schale der Spinne füllt, bestreut man es mit Salz und Pfeffer, dann mit Petersilie und Bröseln, welche man zusammengemischt hat, gibt Limonensaft und kaltes Öl darauf, dass es saftig wird und läfst es im Rohre 5 Minuten kochen, wozu man die Schalen auf das Blech oder den Rost legt Nur bei Vollmond sind sie so fett, dass man zur Füllung einer Schale mit dem Fleische einer Spinne genug hat; sonst muss man es von 2 Spinnen zu einer verwenden. Doch rechnet man nicht für jede Person 1 Spinne, sondern nimmt, wie bei anderem Ragout, mit einem Löffel davon heraus.

## Krebsfleisch in Muscheln.

Warm. Man bereitet Krebshaschee (Seite 34), füllt davon die Muscheln (oder die Leibschalen der Krebse) voll, gibt Brösel und Krebsbutter darüber und stellt sie ein paar Minuten in das Rohr.

Kalt. Man kann sowohl von Fluss- als Meerkrebsen eine Sauce oder Mayonnaise mit den gestoßenen Eiern, wie bei dem Hummer angegeben, bereiten und würfeliges Krebsfleisch darunter mischen, es in Muscheln füllen und mit Aspik, Krebsfleisch, Sardellen und gehackten Dottern zieren.

## Austern.

Sie werden rein gewaschen und mit einem stumpfen Messer geöffnet. Die seichtere Schale bricht man weg und legt die vollen auf ein Tuch, ohne den Saft zu verschütten. Man rechnet für 1 Person 6 bis 10 Stück.

Roh mit Limonen. Man macht sie auf, gibt die obere Schale weg, wischt den Rand rein ab, legt sie über einer Serviette auf die Schüssel oder gleich für jede Person auf einen kleinen Teller und gibt in 4 Theile geschnittene Limonen dazu.

Gebraten mit Öl oder Limonensaft. Man legt die geöffneten Austern auf den Rost, gibt auf jede 4 Tropfen feines Öl, 3 Tropfen Limonensaft und etwas Pfeffer, bestreut sie mit Bröseln und läfst sie 5 Minuten vor dem Servieren jäh aufdünsten; dann richtet man sie über einer Serviette an und gibt halbe Limonen dazu.

Mit Sardellenbutter. Auf jede der geöffneten Austern gibt man zerlassene Sardellenbutter, streut Brösel darüber, beträufelt sie mit Butter und läfst sie ihm Rohre aufkochen.

Ausgelöst. Sardellenbutter läfst man weich werden, gibt Petersilie, sauren Rahm und 30 Austern, aus der Schale gelöst, mit ihrem Safte dazu, bestreut sie mit gerösteten Bröseln und läfst sie aufkochen.

## Austern-Ragout in Muscheln.

Ungefähr 40 Austern löst man aus, gibt Limonensaft und Wein dazu, kocht sie auf, gibt den Saft zu lichter Sauce, siedet diese dicklich ein, mischt dann Salz, Cayennepfeffer, Krebsbutter, Glace, ein paar Dotter und die Austern, nachdem man die Bärte entfernt hat, dazu und mengt es durch Aufschwingen. Salpicon gourmand wird dieses Ragout genannt, wenn man noch Trüffeln und Champignons, eine ausgewässerte Sardelle, Krebsschweifchen und geräucherte Zunge, würfelig geschnitten, dazu mischt. - Man füllt mit obigem Ragout die Muscheln voll, streut Brösel darüber, beträufelt sie mit Krebsbutter, legt sie auf ein Blech und läßt sie im Rohre gelb werden.

## Meer-Datteln.

Größere Muschelthiere, Dattelmuscheln u. dgl. werden rein gewaschen in eine Casserolle gegeben, etwas Wein dazu, und zugedeckt in das Rohr gestellt, bis die Schalen aufgehen. Man nimmt das Fleisch mit einer Gabel heraus und löst die Kruspel, welche durch eine schwarze Spitze ersichtlich ist, aus der Mitte, läßt Zwiebel in Butter gelb anlaufen, staubt etwas Mehl daran, gibt das aus den Muscheln geflossene Wasser, Limonensaft und Pfeffer dazu und kocht das Ausgelöste damit auf.

## Weinberg-Schnecken.

Noch fest geschlossene Schnecken wäscht man und kocht sie ungefähr 1 Stunde lang in Salzwasser, bis man den aufgesprungenen Deckel leicht wegbrechen und die Schnecken mit einer Spicknadel herausziehen kann, was geschehen muss, solange sie heiß sind. Wenn man sie weiter verwendet, schneidet man den Kopf, Schweif und die Steine weg.

Schnecken im Gehäuse. Abgeseiht gibt man sie zwischen einer Serviette auf die Schüssel und sauren Kren oder heiße Butter mit Limonensaft aufgekocht besonders dazu.

Gefüllte. Zu 25 Schnecken, die man kocht und auszieht, nimmt man ungefähr 5 Deka Butter, 4 zerdrückte Sardellen, läßt sie zergehen, gibt 1 Hand voll Brösel, Schalotten, Petersilie, Pfeffer und 2 Löffel sauren Rahm dazu. Davon gibt man etwas in jedes der ausgewaschenen Gehäuse, darauf eine herausgenommene, gereinigte Schnecke, bedeckt sie mit den Bröseln und stellt sie in einer Casserolle in das Rohr.

Mit Knoblauch. In jede Vertiefung des Dalkenmodels gibt man etwas Tafelöl, ein Stückchen Knoblauch-Butter und 3 gesottene, ausgelöste Schnecken, streut Brösel darüber, betropft sie mit dem Fette, läßt sie im Rohre aufkochen und gibt sie zu Sauerkraut.

Schnecken im Reindl. Man läßt in einem Eierspeistiegel Butter heiß werden, dann Petersilie, Zwiebel und Brösel darin anlaufen und fein geschnittene Schnecken und Sardellen damit aufkochen.

Schneckenhaschee auf Semmelschnitten. Zu in Butter angelaufenen Bröseln gibt man Petersilie, Schalotten, Limonenschalen, 25 Schnecken, fein geschnitten, und ein paar Löffel sauren Rahm. Aufgekocht mischt man 2 Dotter dazu, streicht es auf gebackene Semmelschnitten und gibt sie auf Sauerkraut oder zu Erbsensuppen.

Schneckensalat. Man mischt Essig, Öl, Salz, Pfeffer und fein geschnittene, hartgekochte Eier, Schalotten und Sardellen oder Kren zu den gekochten ganzen oder nudelig geschnittenen Schnecken.

## Schildkröten.

Als Eingemachtes. Man macht eine lichte Buttersauce, mit Petersilienwasser vergossen, und gibt das ausgelöste Fleisch der Schildkröte (Seite 38) hinein, mit dem man es eine Weile kocht. Dann bereitet man kleine Bröselknöderl, für die man das Blut beim Abstechen auf die Brösel tropfen läßt, gibt auch die Leber fein geschnitten dazu, bäckt diese Knöderl in Schmalz und gibt sie nebst den Eiern kurz vor dem Anrichten in die Sauce. Ohne Knöderl kann man diese mit Limonensaft säuern.

Als Ragout. Zu obigem Eingemachten gibt man noch Erbsen oder Spargel, Karfiol, Froschkeulen, Champignons und Ingwer.

Von Seeschildkröten (in Büchsen im Handel) bindet man das würfelig geschnittene Fleisch mit spanischer Sauce, gibt Schwämme dazu und würzt es mit Cayennepfeffer.

Mit Weinsauce. Man läßt Brösel in Butter anlaufen und gibt Suppe, mit der man das Fleisch gekocht hat, und Cypro-Wein dazu.

Als Haschee. Das gekochte, fein geschnittene Fleisch der Schildkröten wird mit Butter, Petersilie, Sardellen und saurem Rahm jäh abgedünstet.

In Blutsauce. Das ausgelöste Fleisch dünstet man mit Butter, Zwiebel, Wurzeln, Gewürzen (siehe Blutsauce Seite 216), staubt die Wurzeln nach Herauslegen des Fleisches, vergießt sie, nachdem das Mehl braun geworden ist, mit der Brühe und Essig, passiert die Sauce und gibt den Blutessig und das Fleisch hinein.

## Froschkeulen.

Heiß abgesotten. Die rein abgewaschenen Froschkeulen (Froschbiegel) kocht man mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebel, Thymian, richtet sie mit dieser kurz eingekochten, geseihten Brühe an, bestreut sie mit Bröseln

und Petersilie und schmalzt heiße Butter darüber oder man läßt auch sauren Rahm und etwas Brösel mitkochen, nachdem man die Gewürze herausgenommen und bestreut die Froschkeulen mit Kren.

In Buttersauce. Die gewaschenen Keulen werden blanschiert, mit Butter und Petersilie gedünstet und mit Buttersauce aufgekocht.

Als Ragout. Man dünstet die Keulen mit Butter, Schalotten und Champignons oder Morcheln, kocht sie in Buttersauce auf und garniert sie mit Karfiol und Krebsschweifchen.

Fricassiert. Man bereitet sie mit Buttersauce und sprudelt diese mit Limonensaft und Dottern ab.

Gebacken. Man salzt die gewaschenen Keulen ein, dreht sie dann in Mehl, Ei und Brösel, bäckt sie in Rindschmalz und bestreut sie angerichtet mit gebackener Petersilie oder gibt sie auf Gemüse.

Als Coteletten. Von 2 Keulen löst man das Fleisch ab und gibt es zu einer dritten, salzt und klopft es und formiert davon Coteletten, die man in Ei und Brösel dreht und in Butter bratet. Man gibt sie mit Limonen oder auf Gemüse oder kocht sie mit Sardellenbutter, Limonensaft und etwas Brühe auf.

Oder: Man gibt kleine, gesottene Erdäpfel geschält in heiße Butter zu gelb angelaufener Zwiebel und gelben Rüben, läßt sie damit bräunen, worauf man sie zu den Coteletten gibt, die Zwiebel staubt, mit Brühe vergießt und die Sauce zu den Coteletten passiert.

## Fischreiher.

Man überkocht den Reiher mit Wasser und Essig, schüttet den Sud aber weg, damit sich der unangenehme Geschmack verliert, bereitet ihn weiter wie eine Wildente und säuert die Sauce mit Limonensaft.

## Fischotter und Biber.

Gedünstet. Nachdem die Haut abgezogen und das Thier zu Stücken geschnitten und eingesalzen ist, dünstet man diese mit Butter, Wurzeln, Gewürz und Limonenschalen und macht eine braune Sauce (wie Seite 108), die man mit Erbsenbrühe vergießt, mit Limonensaft säuert und, nachdem sie passiert ist, mit dem Fleische noch kochen läßt.

Gebraten. Ein Schlegel oder anderes Stück von gebeiztem Biber wird mit Sardellen gespickt, beim Braten mit Butter, Beize, Rahm und Limonensaft begossen und diese Sauce mit Kapern aufgekocht.

# Eierspeisen.

## Eier und Schmalz.

Man sprudelt 4 oder 5 Eier, salzt sie und gibt sie in 2 Löffel heißes Rindschmalz in eine Pfanne, hebt das am Boden angelegte mit einer Gabel auf, bis das Ganze gekocht, aber noch ziemlich weich ist, gibt es auf einen Teller und bestreut es mit Schnittlauch oder Pfeffer und genießt es mit Brot, oder serviert Schinken oder Salami dazu, oder gibt es auf Linsen, Sauerkraut oder Spinat.

## Eingerührtes.

Mit Schinken. Man sprudelt 6 Eier mit Schmalz, etwas Obers und Schnittlauch ab, gießt sie in das heiße Fett, rührt sie mit einer Gabel auf, bis das Ganze dicklich, aber noch weich ist, richtet es sogleich an und bestreut es dicht mit fein geschnittenem Schinkenfleisch.

Mit Speck und Zwiebel. In heißem Speck läßt man fein geschnittene Zwiebel gelb anlaufen und gibt die Eier mit etwas Milch und einem Kaffeelöffel voll Mehl abgesprudelt hinein.

Mit Krebsen und Spargel. Man mischt gesottenen, würfelig geschnittenen Spargel und Krebsfleisch zu den gesalzenen Eiern und gießt sie in heiße Krebsbutter.

Mit Sardellen oder Häring. 8 Eier, mit 2 Löffel sauren Rahms und 1 Kaffelöffel Mehl, Salz, Pfeffer und fein oder länglich geschnittenen Sardellen oder Häring abgesprudelt, gießt man in 5 Deka heiße Butter und läßt es ohne Aufrühren auf der unteren Seite bräunlich werden. Oben noch weich, bestreut man es mit Schnittlauch, stürzt es auf die Schüssel und serviert es sogleich.

Mit Schwämmen und Bries. Man sprudelt die Eier mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie ab, gibt gedünstete Champignons, Pilze oder dergleichen und gekochtes, würfelig geschnittenes Bries ausgekühlt dazu und rührt sie wie oben in heißes Schmalz.

Mit Kalbfleisch. Nudelig geschnittene Bratenreste dünstet man mit Bratensaft und saurem Rahm auf und mischt etwas geriebenen Parmesankäse dazu. Zugleich macht man Eingerührtes von 5 Eiern, 1 Löffel Mehl, etwas Obers, Salz und Pfeffer, läßt es unten braun werden, bestreut es mit Käse und streicht das Fleisch darauf.

## Eierkuchen.

Von Obers. 5 Eier, mit 2 Deciliter Obers, Salz und 2 Löffel voll Mehl abgesprudelt schüttet man in heißes Schmalz in die flache Pfanne. Wenn es auf einer Seite braun geworden, gibt man Butter darunter, stürzt den Kuchen um, läßt ihn auf der anderen Seite braun werden und serviert ihn gleich.

Von saurem Rahm. Man sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm mit 3 Dottern, Salz und 1 Esslöffel voll Mehl ab, mischt den Schnee der 3 Klar dazu, bäckt es, in einen ausgeschmierten Model gefüllt, und gibt es zu Linsen, Sauerkraut u. s. w. oder bäckt sehr kleine, fingerdicke Kuchen in Tortelettenformen und serviert Caviar dazu.

## Omelette (französischer Eierkuchen).

Zu Schnee von 6 Klar rührt man die 6 Dotter, 2 Esslöffel voll Obers, etwas Salz, Muscatnuss, weißen Pfeffer und Petersilie. In der Pfanne läßt man 7 Deka Rindschmalz heiß werden, schüttet die Eier hinein, rüttelt die Pfanne und mischt das Stockende unter die flüssigen Eier. Wenn nichts mehr flüssig ist, gibt man noch klare Butter unter die Omelette und läßt sie unten jäh braun werden, damit das Innere noch weich und crêmeartig bleibt. Man stürzt sie schnell auf einen Teller und gibt auf die lichtbraune Oberfläche etwas aufgelöste Glace, biegt den Rand mit einem Messer etwas ein und kann sie mit Sauerampfer- oder Linsen-Püree, Spargelerbsen oder gedünsteten Schwämmen garnieren.

Omelette mit Haschee. Auf beiden Seiten gebackene Omeletten bestreicht man mit Haschee Nr. II oder von Wild (Seite 34), rollt sie zusammen, streicht Glace darauf und schneidet sie zweimal ab.

Mit Ragout. Man legt eine Omelette in einen Teller, gibt Krebsragout und wieder eine Omelette darauf, streicht auf diese Rahm und Krebsbutter und bäckt es. Dann macht man in der Mitte einen Kreuzschnitt, biegt die Ecken zurück und legt in die Mitte gebackene Froschkeulen und außen herum Krebsschweifchen und Karfiol.

Schinken-Omeletten. Man bäckt dicke Omeletten von 6 Eiern, die Klar als Schnee, 6 Löffel Obers und 3 Löffel Mehl, nur von unten, bestreut sie dick mit Schinken, solange sie oben noch weich sind, und biegt sie zusammen.

## Ochsenaugen.

Man bäckt zu Ringen geschnittene Semmeln in heißem Schmalze. Wenn sie gelb sind, legt man sie in eine mit Butter geschmierte Schüssel,

gibt etwas sauren Rahm dazu und in jeden Ring ein rohes Ei, Salz und Rahm, deckt die Schüssel zu und stellt sie in das Rohr, damit das Eiweiß stockt. Die Dotter müssen aber weich bleiben. Oder man bäckt die Eier (wie Seite 42) und legt sie auf Gemüse.

## Gestürzte Eier.

Kleine, runde Formen streicht man mit Butter aus, bestreut sie mit Bröseln, gibt in jede ein frisches Ei und etwas Salz und stellt sie auf den warmen Herd, bis das Klar fest geworden. Dann stürzt man sie sogleich auf Gemüse, Linsen, Schwämme, Haschee oder Ragout.

## Gesetzte Eier.

In eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel gibt man 2 Deciliter sauren Rahm, schlägt 6 Eier hinein, belegt diese mit nudelig geschnittenen Sardellen, streut Schnittlauch, Brösel und Stückchen Butter darauf und stellt sie in das Rohr, bis sie halb fest sind, worauf man sie serviert.

## Geschnittene Eier.

In Butter läßt man Petersilie und Brösel anlaufen, kocht es mit saurem Rahm und Salz auf, mischt zu Scheiben geschnittene, hart gesottene Eier dazu und richtet es gleich an.

Oder: Krebsbutter, sauren Rahm, Petersilie und Sardellen läßt man aufkochen, gibt hart gesottene, blätterig geschnittene Eier und gewürfelte Krebsschweifchen dazu, häuft es in einen gebackenen Reif von Butterteig, streut Parmesankäse darauf und bäckt es kurz.

## Gestürzte Eierspeise.

Man treibt 2 Loth Butter mit 2 Eiern und 6 hart gesottenen Dottern ab, gibt Petersilie, Salz und 1 Hand voll mit Obers befeuchtete Brösel und Krebsfleisch dazu, unterlegt es im ausgebröselten Model mit Ragout (Seite 34), bäckt und stürzt es. Die mit Butter ausgestrichene Form kann man mit zu Scheiben geschnittenen Eiern, Krebsschweifchen, Karfiolröschen oder Spargelspitzen auslegen.

## Eier-Pfanzel.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 2 Dottern und 1 Löffel Rahm gibt man Salz, Pfeffer, Muscatblüte, den Schnee der 2 Klar, 6 hart gesottene, blätterig geschnittene Eier und 2 Hände voll Semmelbrösel und bäckt es in ausgebröselter Form.

## Französische Eierspeise.

Man dünstet Champignons mit Butter, Petersilie und Schalotten, staubt dann etwas Mehl darauf und kocht es mit Fischsud oder Wurzelbrühe auf. Dies gibt man über blätterig geschnittene, hart gesottene Eier in eine Schüssel, darauf wieder Eierscheiben, dann sauren Rahm und geriebenen Parmesankäse, und bäckt es im Rohre schön braun.

## Holländische Eierspeise.

Einen gewässerten Häring schneidet man zu Stücken, dreht diese in Mehl und bäckt sie in Schmalz. Eine Karpfenmilch wird ebenso geschnitten und eingebröselt gebacken; 6 hart gesottene Eier, jedes in vier Theile geschnitten, legt man, mit den Fischstücken wechselnd, in die ausgeschmierte Schüssel, in welche man 3 Löffel sauren Rahm und blätterig geschnittene Erdäpfel gegeben, gibt Rahm und Butter darauf, stellt die Schüssel in das Rohr und läßt es aufkochen.

## Gefüllte Eier.

Mit Sardellen. Von 6 hart gesottenen Eiern, erkaltet der Länge nach entzwei geschnitten, stoßt man die Dotter mit in Milch geweichter, gut ausgedrückter Semmel, mischt es passiert zu einem Abtriebe von 4 Deka Butter, 1 Ei und 1 Dotter, gibt würfelig geschnittene Sardellen, Salz und Pfeffer dazu, füllt damit die Eier gehäuft an, beträpfelt sie mit Butter und streut Brösel darüber. Den Rest mischt man mit saurem Rahm, legt auf dieses die Eier in die Schüssel und bäckt sie.

Mit Ragout. 6 hart gesottene Eier schneidet man der Länge nach auseinander und nimmt die Dotter heraus, dafür füllt man festes Ragout von Fisch (Seite 36) oder von Bries, Champignons und Zunge ein. Dann treibt man Butter mit frischen Dottern ab, rührt die hart gesottenen Dotter zerdrückt nebst saurem Rahm und Petersilie dazu, gibt es in eine Schüssel, legt die gefüllten Eier hinein und bäckt es.

Oder: Man stoßt die hart gesottenen Dotter, verrührt sie mit Krebsbutter und klein geschnittenen Schweifchen, 1 Ei, in Milch geweichter Semmel, Salz und Pfeffer, gibt es in eine Schüssel, darauf die mit Ragout gefüllten Eier, dann sauren Rahm, Krebsbutter und Brösel darüber und bäckt es nur kurz.

In Butterteig. Die hart gesottenen Dotter, mit Obers befeuchtete Semmelschmolle, frische Dotter, Fischfleisch, Salz, Muscatblüte und sauren Rahm stoßt man fein und gibt die Hälfte auf einen Teller, legt einen

Reif von gebackenem Butterteig darauf und die mit Ragout gefüllten Eier zwischen diesen, bedeckt sie mit dem Reste und den Butterteig während des Backens mit Papier.

## Eier in Ragout.

Frische Eier, in Papier gedreht, bratet man in heißer Asche, bis sie recht heiß, aber noch kernweich sind. Dann werden sie geschält in eine Schüssel gelegt. Man gibt Fischragout (Seite 36) darüber, dass sie nur ein wenig heraussehen, und lässt es aufkochen. Oder man gibt Ragout in die Schüssel und belegt es mit in Salzwasser gekochten, verlorenen Eiern.

## Gefüllte, gebackene Eier.

Man nimmt die Dotter aus einigen hart gesottenen Eiern heraus, streicht das Weiße mit Eiklar aus, füllt Ragout ein, deckt sie mit dem herabgeschnittenen Stücke, dreht sie in mit Eiklar befeuchteten Oblaten, dann in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz.

## Eier im Schlafrocke.

Aufgeschlagene, in Salzwasser gekochte Eier fasst man, wenn die Dotter noch weich sind, mit einem Löffel in kaltes Wasser. Dann gibt man auf Stückchen Oblaten, welche mit Eiklar bestrichen sind, 1 Löffel kaltes Ragout, darauf 1 Ei, schlägt die Ecken zusammen und dreht diese Päckchen in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz.

## Eierspeise-Krapfeln.

Man dünstet einige grob gehackte Champignons, staubt und vergießt sie nur wenig, mischt dann 1 Esslöffel Parmesankäse und Eierspeise von 2 Eiern dazu. Davon gibt man Häufchen auf dünne Pfannenkuchen, bestreicht diese herum mit Eiklar, schlägt sie über und radelt sie wie die Polsterzipfel viereckig ab. Wenn alles eingefüllt ist, dreht man sie in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz.

## Eierspeise in Muscheln.

Mit Trüffeln und Lachs. Eine Trüffel und 10 Deka geräucherten Lachs, würfelig geschnitten, dünstet man mit Butter, dann gibt man etwas Fleischextract oder Glace dazu, sprudelt 5 Eier, 2 Dotter, 2 Löffel Obers, Salz und Pfeffer ab und rührt es in 5 Deka heiße Butter wie Eingerührtes, und wenn es dicklich wird, das Geschnittene dazu. Man häuft es in den Muscheln auf und serviert sie schnell.

# Mehlspeisen.

## Einfache Mehlspeisen.

### Nudeln.

Abgeschmalzen. Nudelteig (Seite 55) von 7 Deciliter Mehl, messerrückendick ausgetrieben, schneidet man zu kurzen, zwei messerrückenbreiten Nudeln, die man in gesalzenem Wasser kocht, abseiht, auf die Schüssel häuft und mit gelb angelaufenen Bröseln oder mit Parmesankäse oder mit Mohn bestreut und mit heißer Butter übergießt.

Mit Fleisch. Gebratenes Kalbfleisch schneidet man fein und dünstet es mit in Butter angelaufener Zwiebel und Petersilie ab. Die gesottenen, abgeseihten Nudeln schüttet man in heiße Butter, streut geriebenen Parmesankäse darauf und gibt davon in einen ausgebröselten Model, dann eine Schichte vom Fleische und wieder Nudeln; so fort, bis der Model eingedrückt voll ist, dann stellt man ihn bis zum Stürzen in das Rohr.

Statt Kalbfleisch kann man Rostbraten, fein geschnitten, mit Petersilie, Sardellen und saurem Rahm abgedünstet, oder Haschee von Wildbret einfüllen oder mit den Nudeln gemischt auf die Schüssel häufen.

### Zweckerln.

Mit Grieß. Weichen Nudelteig von 7 Deciliter Mehl (mit ordinärem gemischt) treibt man messerrückendick aus, schneidet oder radelt ihn zu fingerbreiten viereckigen Fleckeln, kocht sie in gesalzenem Wasser und schüttet sie in einen Durchschlag. Zugleich läßt man 2 Deciliter Grieß in Rindschmalz gelb anlaufen, gibt ein paar Löffel Milch, dann die Fleckeln dazu, mischt sie mit dem Grieß und läßt sie etwas steif werden.

Mit Rahm. Man gibt gekochte Fleckeln abgeseiht zu angelaufener Petersilie, mischt 2 Deciliter sauren Rahms mit 1 Ei abgesprudelt dazu, dünstet sie ein wenig auf, läßt sie aber nicht braun werden. Als Hackelberger-Nudeln gibt man Schnittlauch dazu, aber kein Ei.

Mit Topfen oder Schafkäse. Nudelteig oder Reste von Strudelteig, dick ausgetrieben, schneidet man zu Fleckeln, gibt sie gekocht und abgeseiht auf die Schüssel, bestreut sie schichtenweise mit geriebenem Topfen (Quark) und schmalzt sie mit Grammeln ab und bestreut sie mit Brinza oder Parmesankäse und schmalzt sie mit Butter ab.

## Topfen-Nudeln.

Bleistiftbreite Nudeln, in Salzwasser gesotten, gibt man in heiße Butter, sprudelt sauren Rahm mit Eiern ab, reibt Topfen, mischt beides zu den Nudeln und stellt die Casserolle damit in das Rohr.

## Nudel-Scheiben.

Man bäckt Frittaten von 2 Eiern (Seite 54), legt sie auf einer Serviette etwas übereinander zu einem Flecken auf, bestreicht diesen mit ein paar abgesprudelten Eiern und mischt gekochte, abgeseihte Nudeln zu Butter mit angelaufener Petersilie, schüttelt sie auf und streicht sie überkühlt auf den Flecken. Man rollt diesen zusammen, dreht und bindet diese Wurst in das Tuch, kocht sie in Salzwasser und schneidet davon Scheiben, welche man mit Parmesankäse bestreut und mit Butter abschmalzt.

## Schinken-Fleckeln.

Gekochte Fleckeln von 4 Deciliter Mehl gibt man abgeseiht in 3 Deka heiße Butter. Dann sprudelt man 2 Deciliter sauren Rahm mit 25 Deka fein geschnittenem Schinkenfleische ab, mischt ihn zu den Nudeln und dünstet sie auf.

## Macaroni.

M i t  S c h i n k e n. In heiße Butter gibt man die wie Seite 149 gekochten Macaroni, dann etwas sauren Rahm und fein geschnittenen Schinken, läßt sie aufdünsten, dann kühl werden, worauf man geriebenen Parmesankäse dazu mischt und sie, in einen ausgebröselten Reifmodel gefüllt, schön gelb bäckt.

M i t  L u n g e n b r a t e n. Fein geschnittene Reste dünstet man mit Fett, Zwiebel und Petersilie ab, mischt die abgeseihten Macaroni und Parmesankäse dazu, richtet sie gleich an, und serviert Paradiesäpfelsauce mit Bratensaft bereitet (Seite 115) dazu.

M i t  P a r a d i e s ä p f e l n. Getrocknete, italienische Paradiesäpfel-Marmelade wird in dünne Scheiben geschnitten und mit Wasser kochend aufgelöst. Dann gibt man die abgeseihten Macaroni in warme Butter und wenn sie gemischt sind, die Marmelade und geriebenen Parmesankäse dazu, verrührt sie damit auf dem Herde und läßt sie zugedeckt seitwärts noch eine Weile stehen. Man richtet sie dann in einer erwärmten Schüssel bergartig an.

## Kärntner Nudeln (Taschein).

Man sprudelt 1 Ei mit 2 Deciliter kalten Wassers und etwas Salz ab und mischt es in einer Schüssel mit ungefähr 1/2 Liter Mehl zu einem

weichen, zarten Teig, den man auf dem bemehlten Nudelbrette noch recht gut wie Strudelteig abarbeitet, zu einer Wurst ausrollt und diese in Scheiben schneidet. Ein solches Stückchen treibt man mit dem Rollholze nach einer Seite hin zu einem länglichen Fleckchen aus, legt dieses auf die linke Hand, gibt einen gehäuften Esslöffel voll von der Fülle darauf, schlägt den Teig über und drückt ihn am Rande zusammen, wodurch die Form eines stark gefüllten Schlickkrapfels entsteht. Nun wird der Teig aber noch besser geschlossen und in kleinen Falten übergebogen, damit die Fülle nicht heraus kann, indem man den Teigrand mit zwei Fingern fasst, etwas auszieht und zurückbiegt und so fort fest nebeneinander bis zum anderen Ende. Wenn alle Tascheln so bereitet sind, kocht man sie in gesalzenem Wasser und schmalzt sie mit Butter über Bröseln ab.

Birnen- und Äpfelfülle. Saftige, aber nicht zu weiche Birnen wischt man ab und schneidet sie ungeschält fein zusammen. Dann gibt man in Butter angelaufene Brösel, Zucker und Zimmt dazu, füllt es, wie oben angegeben, ein und bestreut die gekochten Nudeln zum Abschmalzen mit Bröseln oder gestoßenem Mohne und Zucker.

Zwetschkenfülle. Frische Zwetschken werden fein geschnitten, mit Zimmt und angelaufenen Bröseln gemischt. Gedörrte werden ungekocht geschnitten und mit Zucker und Zimmt und mit Obers befeuchteten Bröseln gemischt. Von Powidel nimmt man nussgroße Stückchen.

Kirschenfülle. Gedörrte Kirschen oder Weichseln, nur gewaschen, nicht gekocht, sammt den Kernen recht fein gestoßen, mischt man mit Zucker, Zimmt und mit Obers befeuchteten Bröseln.

Mohn- oder Nussfülle. Gestoßenen Mohn oder fein geschnittene Nüsse mischt man mit Honig und mit Obers befeuchteten Bröseln.

Mit Topfenfülle. In Butter läßt man Petersilie oder Kerbelkraut und Brösel anlaufen, gibt geriebenen Topfen und Dotter, mit saurem Rahm und Salz abgesprudelt, dazu, macht nussgroße Kugeln zum Einfüllen und schmalzt die gekochten Nudeln dann mit Bröseln ab.

Mit Fleischfülle als Specknudeln. Man siedet ein Stück fettes, frisches Schweinefleisch, schneidet es recht fein und mischt Semmelbrösel und Ei dazu. Davon füllt man nussgroße Kugeln wie obige ein, siedet sie in Salzwasser und schmalzt sie mit Bröseln und frischem Specke ab.

## Haidennudeln mit Topfenfülle.

Von gesalzenem Haidenmehle, mit siedendem Wasser abgebrüht, macht man einen ziemlich weichen Teig, schneidet ihn zu Stücken, die man zu

handgroßen, ovalen Fleckchen austreibt und wie die Kärntner Nudeln mit Topfenfülle bereitet.

## Marillen- und Zwetschken-Knödel.

Man bröselt 7 Deka Butter mit 7 Deciliter Mehl ab und erweicht eine kleine Semmel mit Milch. Diese verrührt man in einer Schüssel mit 1 Ei und Dottern, mischt Salz und das abgebröselte Mehl dazu und treibt diesen Teig ziemlich dick aus. Man schneidet ihn zu viereckigen Stücken, dreht in jedes eine ganze Zwetschke ein und siedet diese Klößchen in gesalzenem Wasser. Man hebt sie mit einem Löffel vorsichtig auf, damit sie nicht am Boden ankleben und faßt sie mit dem Backlöffel heraus in heiße Butter in eine Casserolle und läßt sie auf einer Seite braun werden. In der Butter kann man auch vorher Zucker bräunen und Brösel anlaufen lassen oder nur Brösel allein, die Knödel damit aufschütteln und bald anrichten. Ebenso von Marillen.

Von Strudelteig. Man macht von 1 Ei, nussgroß Butter, etwas Salz, kalter Milch und 1/2 Liter Mehl einen weichen Teig und treibt ihn zum Eindrehen von ungefähr 30 Zwetschken dünn aus. Wie obige gesotten und angerichtet, übergießt man sie mit heißer Butter und bestreut sie mit Zucker, Zimmt und angelaufenen Bröseln.

Auf böhmische Art bestreut man sie mit geriebenem Lebkuchen oder Topfen und schmalzt sie mit Butter ab.

Mit Topfenteig. 4 Deciliter Mehl und 20 Deka Topfen macht man mit 3 Dottern zu einem weichen Teige, treibt ihn ziemlich dick aus und schneidet davon so große Fleckchen, dass man eine Zwetschke eindrehen und ihn gut schließen kann.

Für Erdäpfelteig nimmt man zu 1/2 Liter Mehl 4 Dotter, Salz und 10 bis 12 Stück Erdäpfel, warm zerdrückt und ausgekühlt.

## Knödel mit Zwetschken.

Man bereitet Semmelknödel (Klöße) wie Seite 151 mit Butter oder Rindschmalz, reißt sie gesotten mit Gabeln entzwei, gibt sie zu gelb gerösteten Bröseln in eine Casserolle, schüttelt sie, dass diese sich anlegen, und serviert gedünstete frische Zwetschken oder Zwetschken-Pfeffer (Seite 162) oder mit Wasser und Wein aufgelösten Powidel dazu.

Mehlklöße macht man wie Seite 105, reißt die gekochten Knödel auseinander, streut angelaufene Brösel darüber, schmalzt sie mit Butter ab und gibt Zwetschken dazu.

## Weichsel-Knödel.

Man treibt 4 Deka Butter mit 1 Ei und 3 Dottern ab, mischt 4 Deciliter Mehl und 2 Deciliter Milch dazu, dann 12 Deka Brösel und 4 Deciliter Weichseln. Davon macht man Knödel, kocht sie in Salzwasser, zerreißt sie und bestreut sie mit Zucker und in Butter gelb gerösteten Bröseln.

## Topfen-Knödel.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 1 Ei und 3 Dottern mischt man 1 Teller voll geriebenen Topfen, halb so schwer Grieß als Topfen, 1 Hand voll Brösel, 2 Deciliter Mehl, sowie das nöthige Salz, formiert dann Knödel, die man in Salzwasser kocht und mit Butter und Brösel abschmalzt.

## Topfen-Nocken.

25 Deka geriebenen Topfen verrührt man mit 3 Eiern, etwas Salz, saurem Rahm und 3 Deciliter Mehl zu einem lockeren Teig. Man legt davon große Nocken in eine große Casserolle, in welcher man 6 Deka Rindschmalz mit 6 Esslöffel Wasser heiß werden ließ, und deckt die Casserolle zu, dass kein Dunst heraus kann, bis man prasseln hört. Wenn sie unten braun geworden sind, gibt man 3 Esslöffel sauren Rahm darauf und richtet sie bald an, oder gießt Milch dazu, und bestreut sie mit Zucker.

## Grieß-Knödel.

Mit 4 Deciliter siedender Milch brennt man 4 Deciliter Grieß ab, lässt ihn auskühlen, worauf man ihn zu 5 Deka Butter in eine Schüssel gibt und abtreibt. Erkaltet, rührt man 4 Eier dazu, macht davon 15 Knödel und kocht sie in gesalzenem Wasser. Man kann sie mit Brösel oder mit Parmesankäse bestreut abgeschmalzen oder Zwetschken-Pfeffer dazu servieren.

Oder man nimmt statt Butter 14 Deka frischen Speck, lässt ihn heiß und gelb werden, gibt das Fett zur Milch und nimmt die Grammeln zum Abschmalzen.

Ohne Eier. In 4 Deciliter siedende Milch rührt man soviel Grieß, dass es dick wie ein Kindskoch ist und stellt es ohne Kochen beiseite. Dann lässt man in heißer Butter Zwiebel gelb anlaufen und mischt soviel Brösel dazu, als der Grieß ausmacht. Wenn sie angelaufen sind, mischt man es zusammen, formiert Knödel, kocht sie in Salzwasser, schmalzt sie über Brösel ab und gibt gesottenes Selchfleisch dazu.

Mit Erdäpfeln. Ungefähr 3 große Erdäpfel werden gekocht und gerieben. Dann brüht man 4 Deciliter Grieß mit siedender Milch ab, läſst es erkalten, mischt 2 große Eier, Salz und die Erdäpfel dazu, formiert Knödel und kocht sie in Salzwasser. Sie werden mit geröſteter Zwiebel oder Bröſeln abgeschmalzen.

## Geröstete Grieß-Nocken (Holzknecht-Nocken).

7 Deka Rindschmalz schüttet man heiß über ½ Liter gesalzenen Grieß, dann macht man ihn mit siedendem Wasser zu einem ziemlich weichen Teige, läſst ihn ½ Stunde stehen, worauf man davon große Nocken in siedendes, gesalzenes Wasser einkocht. Wenn sie gekocht und abgeseiht sind, röstet man sie in Rindschmalz auf einer Seite schön braun.

## Erdäpfel-Knödel.

Mit Bröseln. Man passiert 6 mittelgroße Erdäpfel, mischt 1 Ei und soviel Mehl dazu, daſs ein weicher Teig wird und rollt ihn fingerdick aus. Zugleich röstet man Zwiebel und Brösel in Butter, streut es auf, rollt es wie einen Strudel zusammen, schneidet Stücke davon, biegt die Ecken ein und formiert sie rund. In Salzwasser gekocht, schmalzt man sie mit Butter und Bröseln ab.

Mit rohen Erdäpfeln. Man reibt 6 rohe, mittelgroße, gewaschene und geschälte Erdäpfel und 8 gekochte von gleicher Größe, mischt sie mit 2 Eiern, Salz und Mehl zu einem weichen Teige, formiert davon kleine Knödel, kocht sie in Salzwasser und schmalzt sie mit Zwiebel oder Bröseln ab.

Mit Schinken. Man reibt 4 ziemlich große, gesottene Erdäpfel, läſst 1 Hand voll Brösel in Butter gelb anlaufen, sprudelt 1 Deciliter sauren Rahm mit 1 Dotter und 1 ganzen Ei ab und schneidet gesottenes Selchfleisch fein. Dieses mischt man zusammen, macht davon Knöderl, gibt sie in heiſses Schmalz und bäckt sie im Rohre.

## Erdäpfel-Nudeln.

Gesotten und geröstet. Von gesottenen oder gebratenen Erdäpfeln zerdrückt man etwas mehr, als 4 Deciliter Mehl ausmachen, mischt sie mit diesem und etwas Salz und macht mit etwas Butter und 2 abgesprudelten Eiern davon schnell einen Teig zusammen, welchen man zu nuſsgroßen Stücken schneidet. Diese rollt man auf dem bemehlten Brette mit den Händen zu fingerdicken, an den Enden zugespitzten Nudeln, siedet sie in gesalzenem Wasser und gibt sie abgeseiht zu gelb angelaufener Zwiebel und Bröseln und röstet sie ein wenig. Dann kann man ein paar Löffel sauren Rahm dazu geben oder sie gleich anrichten.

Gebacken. Teig von 28 Deka gebratenen, zerdrückten Erdäpfeln, 28 Deka Mehl, 14 Deka Butter, etwas Salz, 8 Deka Zucker und 1 Ei rollt man wie obigen zu Nudeln, röstet sie, in heißes Schmalz gegeben, schön braun, gibt sie nacheinander in ein weites Geschirr und gießt 2 Deciliter Milch, mit 2 Dottern und Zucker abgesprudelt, darüber. Man stellt sie zugedeckt in das Rohr, bis sich die Milch eingezogen hat, und bestreut sie mit Vanillezucker.

## Erdäpfel-Nocken.

Mit Rammeln (braun geschmorter Rinde). Einige große, gesottene Erdäpfel werden zerdrückt und ausgekühlt, dann mischt man Salz, 6 Dotter und 4 Löffel Obers dazu und Mehl nur ganz leicht darunter, bis es so fest wie Nockenteig ist. Man legt sogleich davon große Nocken in eine Casserolle, in der man 2 Löffel Schmalz mit 6 Löffel Wasser heiß werden ließ, deckt es gut zu, dass kein Dunst heraus kann, kocht es, bis man prasseln hört und richtet sie an, sobald sie Farbe haben.

Mit Bröseln. Roh geschälte Erdäpfel kocht man in einem 1 1/2 Liter haltenden Topfe, macht ihn aber nicht ganz voll. Wenn sie halb gekocht sind, schüttet man etwas vom Wasser weg, gibt dafür 2 Deciliter feines Weizenmehl dazu und kocht sie fertig. Sobald die Erdäpfel weich sind, gießt man das ganze Wasser weg und rührt sie mit 3 1/2 Deka Butter und etwas Milch glatt ab. Dieses fasst man dann wie Nocken mit einem Löffel auf die Schüssel, bestreut jede Schichte mit gelb gerösteten Bröseln und gibt etwas heiße Butter darüber.

Mit Mohn. Die ebenso herausgefassten Nocken bestreut man auf jeder Lage mit gestoßenem Mohn und Zucker und schmalzt jede Schichte mit Butter ab.

## Mehl-Nockerl.

Geröstet. Man macht Nockerl wie die Spatzen (Seite 149), kocht sie in gesalzenem Wasser, gibt sie abgeseiht in heiße Butter und röstet sie auf einer Seite schön braun. Mit Bröseln oder Grieß beendet man die gekochten Nockerln wie die Wasserspatzen Seite 149.

Mit Powidel. Man kocht Powidel mit etwas Wasser auf, gibt die abgeseihten Nockerl dazu, rührt sie durcheinander, worauf man sie anrichtet und mit Butter abschmalzt.

Mit Topfen oder Käse (Haluschka). Man schneidet kleine Nockerl wie die Spatzen von einem Teller in gesalzenes, siedendes Wasser, gibt sie abgeseiht auf die Schüssel, bestreut sie mit geriebenem, fettem Schafkäse (Brynza) und schmalzt heiße Butter darüber, oder bestreut sie mit geriebenem Topfen und schmalzt sie mit Speckgrammeln ab.

Mit Eiern. Man gibt die gekochten Nockerln abgeseiht in heißes Rindschmalz, sprudelt dann 2 Eier mit 1 Löffel voll sauren Rahms oder Milch ab, schüttet es über die Nockerl, rührt sie durcheinander und richtet sie an, sobald das Ei gestockt ist.

## Sterz.

Haidensterz. Dieser wird wie Seite 106 gekocht, mit Rindschmalz abgeschmalzen und gesottene, süße oder kalte, saure Milch dazu gegeben.

Türkischer Sterz. 7 Deciliter Mehl gibt man in 1½ Liter siedendes Wasser, kocht ihn wie den Haidensterz, jedoch kürzer, gießt heiße Butter oder Rindschmalz darüber und gibt Milch dazu.

Pfannsterz bereitet man von Weizen-, Roggen- oder Haidenmehl wie Seite 106 und gibt Milch dazu.

Griessterz. Man läst in heißem Rindschmalz Weizengrieß gelb anlaufen und gießt dann soviel Milch dazu, dass der Grieß anschwellen und mit einer Gabel zu sterzartigen Bröckeln zerrissen werden kann. Man gibt Zwetschkenmus oder gedünstetes Obst dazu.

Breinsterz. Mit warmem Wasser mehrmals gewaschenen Hirsebrein (ungefähr ½ Liter) kocht man mit gesalzenem Wasser zugedeckt bei mäßiger Hitze weich und dick, wobei das Wasser ganz eingeht, schmalzt dann heiße Butter, in der man Zwiebel gelb anlaufen ließ, oder Fett von Speck darüber, läst ihn eine Weile stehen, worauf man ihn auf die Schüssel bröckelt und mit Zwiebel oder Grammeln bestreut.

## Polenta.

Mit Zucker und Zimmt. Wie Seite 150 bereitete Polenta wird nockenartig herausgefast und jede Schichte auf der Schüssel recht stark mit Zucker und Zimmt bestreut und mit heißer Butter übergossen.

Mit Sardellenbutter. Ziemlich weiche Polenta schiebt man etwas auseinander, gibt Sardellenbutter mit Petersilie in diese Grube und fast mit einem Löffel die Polenta heraus, diesen jedesmal in die Butter tauchend.

Mit Käse (Mamaliga). Von ziemlich weich bereiteter Polenta gibt man in eine mit Butter ausgeschmierte, glatte Form, streicht sie halbfingerdick auseinander und streut feinblätterig geschnittenen, fetten Schafkäse (Brynza) darüber, streicht von der Polenta auf und wechselt so ab, bis die Form voll ist, worauf man Butter darüber gießt und es bäckt, bis es eine gelbe Kruste bekommt, dann stürzt.

Mit Eierspeise. Polentaschnitten legt man auf die Schüssel, gibt heiße Butter darüber und stellt sie in das Rohr, macht Eierspeise wie Seite 327 und gießt sie noch dünnflüssig darauf.

# Milchspeisen und Ausgedünstetes.

## Kindskoch.

Man sprudelt für 1/2 Liter Milch 2 Esslöffel feines Weizenmehl in kalter Milch dünn und glatt ab, setzt die übrige auf Feuer, rührt das Gesprudelte ein, sobald die Milch siedet, läßt es nun auf mäßiger Hitze noch eine Weile kochen und zuckert es nach Geschmack. Bei längerem Kochen ohne Aufrühren bräunt sich am Boden des Geschirres das angelegte Koch, was diesem einen guten Geschmack gibt, daher man dies beim Anrichten aufgestochen auf den Rand des Koches gibt.

Mit gebranntem Zucker. Man läßt das Koch angerichtet eine Weile stehen, damit sich eine Haut bildet, bestreut diese dick mit Zucker und brennt ihn sogleich mit glühendem Schmarnschäuferl zu einer braunen Kruste. Oder man läßt zuerst Zucker lichtbraun schmelzen und gibt die Milch dazu, worauf man das Mehl einrührt.

Mit Schmankerln. Man bereitet Schmankerl (wie Seite 53), schneidet sie gebacken zu Fleckchen, die man wie Hohlhippen zusammenrollt und besteckt damit das mit Vanillezucker bestreute Kindskoch.

Von Arrow-Root-Mehl. Dieses leichter als von Weizenmehl verdauliche Kindskoch wird dem obigen gleich gesprudelt und gekocht und etwas gezuckert.

## Milch-Grieß.

Für 1 Liter Milch sprudelt man 6 Esslöffel Grieß mit kalter Milch dünn ab, gießt dies zur siedenden Milch, läßt es langsam kochen, bis der Grieß weich ist, und kann es mit Rammeln und gebranntem Zucker wie obiges beenden.

Als Almkoch. In 8 Deciliter siedende Milch kocht man 4 Deciliter Grieß ein, gibt Rosinen oder Zucker, gestoßenen Anis, Zimmt und Safran dazu und, wenn der Grieß weich ist, ein Stück Butter und läßt ihn Rammeln bekommen.

## Milch-Reis.

In 1 Liter siedende Milch gibt man 14 Deka Reis, läßt ihn langsam beinahe 1 Stunde kochen, bis er weich ist und gibt Milch nach, wenn er zu dick wird. Angerichtet bestreut man ihn mit Zucker und Zimmt oder Vanille, oder dick mit geriebener Chocolate.

Mit gebranntem Zucker. Man bestreut den angerichteten, dicken Milchreis stark mit Zucker und brennt diesen mit glühendem Eisen oder mischt gebrannten Zucker (Seite 46) beim Anrichten zur Hälfte des Reises und gibt ihn um den weißen.

Mit Rammeln. In 2 Deka heiße Butter gibt man 14 Deka Reis, 7 Deciliter siedende Milch und 7 Deka Zucker und läßt ihn halb zugedeckt ohne Aufrühren langsam kochen. Wenn er sich am Boden angelegt, gibt man ohne umzurühren heißes Obers darauf und stellt ihn auf mäßige Hitze. Beim Anrichten sticht man die Rammeln in kleinen Stücken aus und legt sie mit der braunen Seite in der Höhe auf den Reis und streut Zucker darüber.

## Hirsebrei.

In 8 Deciliter siedende Milch gibt man 4 Deciliter mit warmem Wasser mehrmals gewaschenen Hirsebrein und läßt ihn ohne Aufrühren langsam kochen. Sobald es dicklich ist, gibt man etwas Butter darauf und stellt ihn in das Rohr. Beim Anrichten gibt man die gebräunte Seite in die Höhe.

## Milch-Farferl.

Farferl (Seite 55) von 1 Ei kocht man in 1 Liter siedende Milch ein. Wenn sie ausgekocht sind, richtet man sie an und salzt oder zuckert sie.

## Milch-Nudeln.

Mit Zimmt. Nudelteig von 1 Ei oder 3 Dottern treibt man nicht zu fein aus, schneidet die Nudeln breiter als zur Suppe, oder kurz gestutzt, kocht sie in ungefähr 1 Liter siedende Milch ein und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimmt.

Mit Schmankerln. Man macht den Teig mit Dottern, kocht die Nudeln in Obers ziemlich dick, zuckert sie und steckt dann mit Crême gefüllte Skarnitzen, von Schmankerl (wie Seite 53) bereitet, hinein oder streut Schmankerl und Vanillezucker darüber.

Mit Nüssen oder Mohn. In Milch dick gekochte Nudeln gibt man in heiße Butter, bestreut sie mit fein geschnittenen Nüssen oder mit gestoßenem Mohn und tropft Honig darauf, rührt sie mit einer Gabel auf und richtet sie an.

Mit Krebsbutter. Von Dottern bereitete, feine Nudeln kocht man mit Obers und Krebsbutter dick aber saftig, gibt Zucker dazu und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimmt oder gibt sie in eine Kruste von mürbem Teig.

## Ausgedünstete Nudeln.

Man macht von 1/2 Liter Mehl, 1 Ei und 2 Dottern ziemlich dicke, kurze Nudeln, gibt sie 1 Stunde vor dem Anrichten nebst 7 Deka Butter und 2 Löffel Zucker in 1 Liter siedende Milch und kocht sie, bis sich die Milch eingesotten und am Boden eine lichtbraune Kruste angesetzt hat.

Nun gießt man noch etwas heiße Milch darauf und läßt die Casserolle zugedeckt einige Minuten stehen. Beim Anrichten sticht man die Kruste auf, legt sie auf die Nudeln und bestreut sie mit Zucker.

Mit gebranntem Zucker bereitet man sie, indem man den Zucker mit etwas Rindschmalz bräunt und die in der Milch gesottenen Nudeln dazu mischt.

## Ausgedünstetes Gerstel.

Geriebenes Gerstel dünstet man wie die Nudeln aus, oder gibt dabei auch Rosinen und Korinthen dazu.

## Nudel- und Reis-Schnitten.

Nudelteig von 1 Ei und 1 Dotter schneidet man zu nicht sehr feinen Nudeln und siedet sie in Milch dick, aber saftig. Dann sprudelt man 2 Dotter und Zucker mit Geruch ab, mischt es zu lauwarmen Nudeln und streicht sie fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Blech, oder in einen Tortenreif und bäckt sie. Ehe der Flecken fertig gebacken ist, streicht man Salse darauf und über diese gezuckerten Schnee von den 3 Klar, bäckt ihn gar und schneidet ihn in Stücke. Ebenso von Milchreis.

## Grieß-Nudeln.

Man mischt zu 4 Deciliter Grieß 2 Eßlöffel Mehl und etwas Salz, bröselt 7 Deka Rindschmalz damit ab und macht es mit 2 großen Eiern zu Teig, welchen man fingerdick austreibt, zu dreifingerbreiten Streifen und diese zu fingerbreiten Nudeln schneidet. Man legt diese in 1½ Liter siedende Milch in einem flachen Geschirre ein, gibt 5 Deka Zucker darauf und stellt dieses, wenn sie aufkochen, in das Rohr, damit die Nudeln oben und unten schön braun werden. Man sticht sie erst beim Anrichten auf, wobei man Zucker darüber streut und Milch besonders dazu gibt.

## Regenwürmer.

Man bröselt 7 Deka Butter mit ½ Liter Mehl ab und macht mit 1 Ei, 2 Dottern, etwas Obers oder saurem Rahm oder lauer Milch und Salz schnell einen Teig zusammen, läßt ihn 1 Stunde rasten, schneidet ihn dann zu nussgroßen Stücken und rollt diese mit den Händen zu bleistiftdicken, langen Würstchen aus. Man kocht diese Nudeln in 1 Liter Milch ein, läßt dann in 2 Deka Rindschmalz 7 Deka Zucker gelb werden, gibt die Nudeln dazu, läßt sie ½ Stunde im Rohre ausdünsten, damit sie Rammeln bekommen und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker.

## Milch-Nockerl.

Mehl-Nockerl. Man treibt 10 Deka Butter mit 4 oder 5 Dottern ab und rührt bei jedem Dotter 1 großen Esslöffel voll Mehl dazu, dann mischt man den Schnee der Klar dazu und legt die Nockerl in 7 Deciliter siedende Milch in einer weiten, seichten Casserolle ein. Ausgekocht, schnell angerichtet, bestreut man sie stark mit Zucker. Hat sich die Milch ganz eingekocht und sind die Nocken unten braun geworden, so gibt man sie mit dieser Seite gegen oben auf die Schüssel und etwas Milch, oder diese mit 1 Dotter und Zucker abgesprudelt, dazu. Oder man lässt auch ein Stückchen Vanille mit der Milch aufsieden, ehe man die Nocken einkocht.

Grieß-Nockerl. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter und 4 Eiern mischt man 3 Deciliter Grieß, lässt es 1/4 Stunde stehen und kocht Nockerl in Milch ein.

## Salzburger Nockerl.

Einfache. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab und rührt bei jedem Dotter 1 Kaffeelöffel voll Mehl dazu, dann 1 Esslöffel Zucker und den Schnee der 4 Klar. Man schüttet dies in eine Casserolle, in welche man ein Stückchen Butter und soviele siedende Milch gegeben hat, dass sie den Boden bedeckt, und stellt sie in das Rohr. Sobald es licht braun gebacken ist, sticht man mit einem Esslöffel nockenartige Stückchen heraus, legt sie in einer Schüssel übereinander und bestreut sie mit Zucker.

Mit Mandeln und Schnee. Zum Abtriebe von obigen Mehlnockerln rührt man auch 5 Deka Mandeln, kocht große Nockerl in 7 Deciliter siedende Milch ein und legt sie ausgekocht auf eine Schüssel. Den Rest der Milch sprudelt man mit 5 Dottern und Vanillezucker ab und gibt sie zu den Nockerln und auf jedes 1 Löffel voll gezuckerten Schnee, welchen man bei jäher Oberhitze gelb bäckt.

Mit Schmankerl und Crême. Man kocht Milchnockerl wie obige und legt sie ausgekocht in eine mit Schmankerl (Seite 53) bestreute Schüssel, streut Schmankerl darüber und gibt wieder Nockerl und Schmankerl darauf. Dann streicht man Vanillecrême von 2 Dottern, ausgekühlt, mit dem Schnee der 2 Klar gemischt, darüber und stellt die Schüssel in das Rohr, bis die Crême gebacken ist.

Mit Chocolate. In heißer Butter lässt man gestoßenen Zucker gelb werden, gibt geriebene Chocolate und die Nocken dazu, legt sie zwischen Vanillecrême und bäckt sie.

# Schmarn und Tommerl.

## Mehl-Schmarn.

Man sprudelt 4 Deciliter Milch, 3 Eier, Salz und 3 Deciliter Mehl gut ab, schüttet dies in 6 Deka heiß gemachten Rindschmalzes ungefähr fingerdick ein und stellt es anfangs in das Rohr, wodurch es schöner in die Höhe geht. Dann nimmt man es heraus auf ziemlich jähe Hitze, und wenn es steif und unten braun geworden, dreht man es mit dem Schmarnschäuferl um, läßt es am Boden wieder braun werden, zerreißt es dann mit einer Gabel zu großen Brocken und richtet den Schmarn bald an, damit er nicht trocken wird. Man kann sauren Salat oder gedünstete Zwetschken oder heiße Milch dazu geben oder nur Zucker darüber streuen.

## Kaiser-Schmarn.

Man sprudelt 4 Deciliter Obers mit 4 Dottern, 2 Deciliter Mehl und etwas Salz ab, gibt 4 Klar, zu Schnee geschlagen, und Rosinen dazu, gießt es in heißes Rindschmalz oder Butter ein, läßt es wie Mehlschmarn schön braun werden und streut Vanillezucker darüber.

## Semmel-Schmarn.

Ungefähr 4 Semmeln, denen man die Rinde weggerieben, schneidet man feinblätterig, schüttet 3½ Deciliter Milch, mit 3 Eiern abgesprudelt, darüber, mischt es gut, streut dabei Rosinen und Weinbeerl darauf und läßt es eine Weile stehen. Dann gibt man es in 6 Deka heißen Schmalzes, sticht es immer wieder auf, wenn es am Boden braun wird, und streut beim Anrichten Zucker und Zimmt darüber.

## Äpfel-Schmarn.

Einige säuerliche Äpfel, geschält, zu dünnen Spalten geschnitten, gibt man in das heiße Schmalz, dann, wenn sie etwas weich werden, Schmarnteig darüber, mit dem man sie mischt. Oder man mischt die Äpfel, würfelig geschnitten, nebst Rosinen zu abgerührtem Semmelschmarn und dünstet ihn aus.

## Kirschen-Schmarn.

Man sprudelt 4 Dotter mit ein paar Löffel voll Zucker schaumig, dann 2 Deciliter Obers, 1 Deciliter sauren Rahm und 3 Deciliter Mehl dazu, mischt den Schnee der 4 Klar und abgezupfte Kirschen bei, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne oder Casserolle und bäckt es, dünn eingegossen, mit Oberhitze; dann wird es mit Gabeln zerrissen und mit Zucker bestreut.

## Fleisch-Schmarn.

Man erweicht feinblätterig geschnittene Semmeln wie zu Semmelschmarn mit Milch und Eiern, mischt fein geschnittenes Fleisch von Kalbsbraten oder Schinken dazu, gibt es in heißes Schmalz, sticht das am Boden Braungewordene auf und richtet den Schmarn noch saftig an.

## Mandel-Schmarn.

4 Deciliter Obers, 5 Dotter, 7 Deka geschnittene Mandeln, 3 Löffel Zucker und etwas Salz sprudelt man ab, mischt abgeriebene, blätterig geschnittene Kipfel oder Wecken dazu, dass es dick, aber saftig wird, läßt es eine Weile stehen, rührt dann Rosinen, Weinbeerl und den Schnee von 3 Klar dazu und schüttet es in 6 Deka heißen Rindschmalzes. Schön gebräunt auf die Schüssel gehäuft, streut man Vanille- oder Limonen-Zucker darüber.

## Krebs-Schmarn.

Man treibt Krebsbutter mit Eiern ab, gibt abgeriebene, mit Obers erweichte Kipfel und würfeliges Krebsfleisch dazu, gießt es in heiße Butter ein, läßt es wie Schmarn braun werden und bestreut es angerichtet mit Zucker und Zimmt.

## Grieß-Schmarn.

Von Weizengrieß. In 1/2 Liter kalte Milch sprudelt man 2 Eier, Salz und 1/4 Liter Grieß und läßt es 1/2 Stunde stehen, dann gießt man es in 7 Deka heißen Rindschmalzes, sticht die braune Kruste auf, bestreut den Schmarn mit Zucker und gibt gedünstetes Obst oder Zwetschkenpfeffer warm dazu.

Ohne Eier. Man läßt 7 Deciliter Milch aufsieden, schüttet 3 1/2 Deciliter Grieß hinein und kocht dies bei mäßiger Hitze, rührt dann ein Stück Butter dazu, bäckt es im Rohre und zerreißt es mit zwei Gabeln. Zugleich kocht man gedörrte Zwetschken und Birnen, jedes für sich, gibt sie sammt dem kurzen Safte über einige gebähte Semmelschnitten in einen Teller und serviert sie mit dem Schmarn.

Oder man bräunt Zucker in Rindschmalz, mischt den dick gekochten Grieß dazu, behandelt ihn wie obigen und gibt ebenfalls Zwetschken- oder Weichselmus dazu.

Von Kukuruzgrieß gibt man 3 Deciliter in 7 Deciliter siedende Milch, läßt dies 1/2 Stunde stehen, mischt dann 1 Ei dazu, schüttet es in heißes Schmalz, behandelt es wie Schmarn, bestreut es mit Zucker und Zimmt und gibt gesottene, gedörrte Zwetschken dazu.

## Reis-Schmarn.

Man kocht 15 Deka Reis mit ungefähr 1 Liter Milch, läßt ihn auskühlen, mischt dann 1 Ei und 2 Dotter abgesprudelt und Rosinen oder würfelig geschnittene Äpfel und Zucker dazu und gibt ihn wie andern Schmarn in heißes Rindschmalz.

Mit Krebsbutter. Man mischt den Reis mit Eiern, Krebsbutter und Krebsfleisch und gibt ihn in heiße Krebsbutter.

Ohne Eier. 20 Deka Reis kocht man mit Milch dick und weich, läßt dann 3 Löffel gestoßenen Zucker in 6 Deka heißen Rindschmalzes gelb werden, mischt den Reis dazu und wenn er am Boden etwas steif ist, sticht man ihn auf wie andern Schmarn und bestreut ihn dann mit Zucker.

## Topfen-Schmarn.

1/2 Kilo geriebenen Topfen verrührt man mit 4 Dottern und soviel saurem Rahm, dass es saftig wird, gibt Salz, etwas Mehl und den Schnee der 4 Klar dazu, und gießt es in heißes Schmalz wie andern Schmarn.

## Haiden-Schmarn.

Man sprudelt 3 1/2 Deciliter Haidenmehl, 1 Liter Milch, 2 Eier und etwas Salz ab, läßt es 1/4 Stunde stehen, ehe man es in das Schmalz gießt, und serviert dazu gesottene Milch.

## Tommerl oder Ofenkater.

Kukurutz-Tommerl. 7 Decisiter süße oder Buttermilch sprudelt man mit 3 1/2 Deciliter Maismehl, Salz und etwas Rindschmalz oder zerlassenem, würfeligem Specke ab, schüttet es nur fingerdick in eine stark mit Butter ausgeschmierte Bratpfanne oder Casserolle, bäckt es im Ofen resch und braun und stürzt es auf eine Schüssel.

Zwetschken-Tommerl. Man sprudelt 7 Deciliter siedende Milch mit 3 1/2 Deciliter Polentamehl ab, läßt es auskühlen, mischt 1 Dotter und den Schnee von 1 Klar dazu, gibt es fingerdick in die Casserolle, drückt gekochte, gedörrte Zwetschken, deren Kerne man ausgelöst hat, in den Teig und bäckt ihn schön braun.

Äpfel-Tommerl. Man gibt den abgesprudelten oder mit siedender Milch bereiteten Tommerl in eine ausgeschmierte Casserolle und streut mit der Zahnscharbe geschnittene Äpfel darauf.

Haiden-Tommerl. In 1 Liter Milch oder zusammengelaufenes Obers sprudelt man 3 Deciliter Haidenmehl und etwas Salz, gießt es fingerdick in eine mit Schmalz geschmierte Casserolle und bäckt es.

Weizen-Tommerl. 4 Deciliter Milch, 1 oder 2 Eier, 2 Deciliter Weizenmehl und Salz sprudelt man gut ab, gießt es daumendick in eine stark mit Schmalz ausgeschmierte Casserolle und läſst es mit Oberhitze schön braun und resch backen.

Rahm-Tommerl. Man sprudelt 4 Löffel sauren Rahm, 4 Löffel Zucker und 5 Dotter ab, mischt die 5 Klar als Schnee und 4 Löffel Weizenmehl dazu, bäckt es wie oben dünn eingegossen und streut Vanillezucker darauf.

## Dalken und Pfannkuchen.

### Dalken ohne Hefe.

Von Schmarnteig. Man sprudelt 3 Deciliter Mehl, 4 Dotter, etwas Salz und 2 Löffel Zucker mit 4 Deciliter Milch ab, gibt die 4 Klar, zu Schnee geschlagen, dazu, und läſst dies 1/4 Stunde an einem warmen Orte stehen, ehe man zu backen beginnt. Man gibt davon 2 Löffel voll in jede Vertiefung des Dalkenmodels, nachdem etwas Rindschmalz darin heiß geworden, und dreht die unten gebackenen mit einer Gabel um. Die gebackenen Dalken legt man auf eine Schüssel, mit der man sie in das Rohr stellt, damit sie heiß bleiben und nicht zusammenfallen. Dann in der Schüssel aufgehäuft, bestreut man sie mit Zucker und gibt in einer Sauceschale verdünnte Ribiselsalse dazu oder man gibt ein paar Löffel Rum zu dicklich gekochtem Zuckerwasser und gießt dieses löffelweise über die Dalken.

Mit Butter. Man treibt 10 Deka Butter flaumig ab, gibt nach und nach immer 1 Dotter, 1 Löffel Mehl und etwas Obers dazu, bis 6 Dotter und 6 Löffel Mehl und 4 Deciliter Obers dazu gekommen, worauf man noch 1 Löffel Zucker, etwas Salz und Schnee von 3 Klar beimischt und wie oben Dalken bäckt und mit Salse serviert.

Mit saurem Rahm. Man rührt 2 Deciliter sauren Rahm mit 5 Dottern, gibt den Schnee der 5 Klar, etwas Salz und 14 Deka Mehl dazu und bestreut die gebackenen Dalken mit geriebenem Parmesankäse.

Oder man gibt auch 7 Deka Zucker zum Teige und verdünnte Marillensalse oder gedünstetes Obst besonders zu den Dalken.

Mit Grieß. 3 1/2 Deciliter Grieß kocht man mit 1 Liter Milch, rührt ihn ausgekühlt mit 3 Dottern, gibt Limonengeruch, Zucker und den Schnee der 3 Klar dazu und bestreut die Dalken mit Zucker und Zimmt.

Mit Topfen. Man treibt $3^1/_2$ Deka Butter mit 2 Eiern und 3 Dottern ab, gibt fein gebröselten Topfen, 4 Deciliter Obers, etwas Salz und Zucker, Semmelbröſel und Mehl dazu, dass ein weicher Teig wird, bäckt davon Dalken und bestreut sie mit Zimmt und Zucker.

Mit Äpfeln. Einige Äpfel werden gerieben und mit Butter und Zucker gedünstet. Dann sprudelt man 4 Deciliter Obers mit 3 Eiern und etwas Mehl ab, mischt die ausgekühlten Äpfel und Brösel dazu, dass es so dick wie ein Schmarnteig wird, bäckt Dalken und bestreut sie mit Zimmt und Zucker.

## Pfannkuchen oder Omeletten.

Man bereitet den Teig von 3 Eiern, 3 Esslöffel Mehl und 3 Löffel Obers, bäckt die Flecken (wie Seite 54) schön braun, und gibt sie, bis man mit allen Omeletten fertig ist, auf einer Schüssel in das Rohr.

Mit Zucker und Zimmt. Auf die einfachste Art werden sie nur mit Zucker und Zimmt bestreut, leicht zusammengerollt, übereinander auf eine Schüssel oder einen Teller gelegt, und außen ebenfalls bestreut.

Mit Salse. Man bestreicht jede Omelette sogleich, wenn sie gebacken ist, mit beliebiger Salse, rollt sie zusammen, bestreut sie mit Zucker und gibt sie, auf eine Schüssel gelegt, in das Rohr. Den Zucker kann man auch netzartig mit glühendem Draht brennen.

Mit Zwetschkenfülle. Diese bereitet man wie Seite 66 oder gibt auch Wein oder fein geschnittene Mandeln dazu.

Mit Äpfelfülle. Man dünstet gute Äpfel mit Zucker und etwas Wein und Wasser, zerrührt und passiert sie und mischt Marillensalse oder Rosinen und Weinbeerl dazu und streicht sie auf.

Pfannkuchen mit Äpfeln. Geschälte Taftäpfel schneidet man zu Scheiben, sticht das Kernhaus aus, bestreut sie mit Zucker, taucht sie in Pfannkuchenteig, legt 5 Scheiben in das heiße Fett und gießt noch etwas Teig darüber. Man wendet diese Pfannkuchen dann um und gibt die fertigen, während man weiter bäckt, in das Rohr.

Mit Schwarzbeeren. Man bestreut während des Backens den Teig mit den Beeren und Zucker, gießt etwas vom Teige darüber und wendet sie dann um.

Mit Rosinen. Man bestreut den eingegossenen Teig mit Rosinen und Weinbeerln und bäckt die Omeletten im Rohre ohne Umkehren.

Biscuit-Omeletten. Zu einer Omelette für eine Person rührt man 2 Dotter mit 1 Esslöffel Zucker, 1 Löffel Obers und 1 Löffel Mehl, gibt eine Messerspitze Salz, dann Schnee von 2 Klar dazu, gießt es in heiße Butter in die Omelettenpfanne und stellt sie zum Backen in das

Rohr. Man bestreut die Omelette mit Vanillezucker und bestreicht sie auch mit Marillensalse und biegt sie zusammen.

Früchten-Omeletten. Man stellt die Pfanne mit Teig zu einer Biscuit-Omelette in das Rohr, streut, wenn er oben steif wird, eingesottene, zu dünnen Scheiben geschnittene Früchte darauf, bäckt es ohne umkehren, biegt es zusammen und streut Zucker darauf.

Omelette soufflée. Man rührt 6 Dotter mit 10 Deka Zucker mit Vanille- oder Pomeranzengeruch 1/4 Stunde und gibt den festen Schnee von den 6 Eiweiß und 4 Kaffeelöffel Stärkemehl dazu. Davon bäckt man in der Pfanne oder einem flachen, irdenen oder Porzellangeschirre im Rohre 4 Omeletten, die man mit Zucker bestreut, auf einem Teller übereinander legt und 1/4 Stunde in das Rohr stellt, worauf man Zucker darauf streut und diesen brennt. Nebst Zucker kann man geriebene Chocolate aufstreuen, oder Liqueur darauf tropfen, oder Saft von 2 Pomeranzen, mit Zucker und Pomeranzengeruch warm gemacht, auf die Omelette vertheilen, oder Marillensalse, mit Limonensaft und Wein aufgekocht, darauf geben und die Omeletten anstechen.

Zu Nudeln geschnittene Pfannkuchen häuft man kranzartig auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und gibt eine Crême in die Mitte.

## Im Model eingelegte Pfannkuchen.

Man bäckt dünne Pfannkuchen (Frittaten, wie Seite 54) von 2 Deciliter Milch, 2 Eiern und 1 Deciliter Mehl und streicht eine Form mit Butter aus.

Mit Milchreis. Dick und ziemlich weich gekochten Milchreis theilt man in drei Portionen und mischt zur einen Vanillezucker, zur zweiten Marillensalse und zum dritten Theile geriebene Chocolate. Man streicht diesen Reis kleinfingerdick, mit den Farben abwechselnd, auf die in die Form gelegten Pfannkuchen und stellt diese eine Weile in das Rohr.

Oder: Man rollt die bestrichenen Flecken zusammen, schneidet sie ab, stellt diese Würstchen in die Form, schüttet gutes Obers, mit Dottern und Vanillezucker abgesprudelt, darüber und bäckt es.

Oder: Man rührt den Milchreis zu einem Abtriebe von Butter und 2 Eiern, mischt noch Rosinen, Korinthen und fein geschnitten Citronat oder Pomeranzenzeltel nebst Zucker dazu, stellt die Würstchen in die Form und bäckt sie.

Mit Mandelfülle. Man rührt 4 Dotter mit 4 Löffel Zucker, gibt Limonenschalen und Schnee von 2 Klar dazu, bestreicht damit die Pfannkuchen und gibt den Rest in die mit Butter ausgestrichene Schüssel;

dann streut man fein geschnittene Mandeln und Rosinen oder gestiftelte, mit Zucker geröstete Mandeln darüber, rollt die Flecken zusammen, schneidet sie ab, legt diese Würstchen in die Schüssel, streicht gezuckerten Schnee von 2 Klar darüber und bäckt diesen jäh.

Mit Nudeln und Pomeranzen. In den Pfannkuchenteig gibt man Zucker und Zimmt, dann kocht man Nudeln von 2 Dottern in gezuckertem Obers, mischt Pomeranzenzucker und das gelbe Fleisch, mit scharfem Messer kleinwürfelig geschnitten, dazu, streicht dies auf die Flecken und beendet sie wie obige Reiswürstchen.

Mit Nüssen. Fein gestoßene Nüsse mischt man mit Zucker, Zimmt und ausgelösten Zibeben, streut dies zwischen dünne Pfannkuchen, gibt Obers, mit Dottern und Zucker abgesprudelt, darüber, um die Zwischenräume auszufüllen, und bäckt es.

Mit Topfen. Man läſst Petersilie und Brösel in Butter anlaufen, gibt 20 Deka geriebenen Topfen dazu, sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm mit 3 Dottern ab und schneidet die Pfannkuchen so groß, daſs sie gerade in die Form passen. Auf jeden hineingelegten Flecken gibt man vom Topfen, darauf vom Rahme, siedet es in Dunst, worauf man es stürzt, zu Stücken schneidet und mit Butter über Brösel abschmalzt.

## Pfannkuchen mit Fleisch.

Mit Kalbfleisch und Schwämmen. Das Fleisch von geschälten Pilzen schneidet man blätterig, dann mit dem Wiegemesser, dünstet es mit Butter und Petersilie und kocht es mit saurem Rahm, Salz und Paprika auf. Dann mischt man fein geschnittenen Kalbsbraten dazu, streicht es zwischen Frittaten und stellt die Casserolle damit 1/4 Stunde in das Rohr.

Mit Haschee. Man streicht Kalbshaschee auf Frittaten, dreht sie zusammen, schneidet sie ab, legt diese Würstchen in eine ausgeschmierte Form, schüttet 2 Deciliter sauren Rahm, mit 1 Ei und 2 Dottern abgesprudelt, darüber und bäckt es.

Wildbrethaschee streicht man auf dünne Pfannkuchen, rollt sie zusammen und legt sie übereinander auf die Schüssel.

Schinkenfleckeln. Man legt einen Model mit dünnen Pfannkuchen aus, sprudelt 3 Dotter, 3 Deciliter sauren Rahm und 25 Deka fein geschnittenes Schinkenfleisch ab, mischt zu Fleckeln geschnittene Pfannkuchen dazu, füllt es ein, deckt einen Flecken darüber und bäckt es 1/2 Stunde.

# In Schmalz gebackene Mehlspeisen.

## Reis-Würstchen und Krapfeln.

Man kocht 15 Deka Reis mit Milch dick, aber nicht sehr weich, gibt Zucker und Vanille oder Pomeranzengeruch oder gebrannten Zucker (Caramel, Seite 46) dazu und streicht ihn zum Erkalten fingerdick auf ein mit Butter geschmiertes Blech. Man erwärmt das Blech, schneidet Stücke vom Reis, die man über Bröseln zu Würstchen rollt, dreht diese in Ei und Bröseln und bäckt sie in Rindschmalz.

Mit Chocolate. Diese mischt man gerieben in den heißen Reis oder dreht die gebackenen Würstchen in Zucker und Chocolate.

Mit Crême. Man formiert kleine Kugeln, dreht sie in Ei und Bröseln, indem man sie mit letzteren in einer Schüssel herumschüttet, und gibt, wenn sie gebacken sind, Chocolate- oder Caramel-Crême darüber.

Mit Salse. Bei 14 Deka Reis läßt man 3½ Deka gestoßene Mandeln und Zucker mitkochen, nimmt den Reis während des Auskühlens löffelweise auf Stückchen von Oblaten, drückt ihn dünn auseinander, gibt Marillensalse darauf und formiert ihn zu Würstchen oder Birnen, die man erkaltet in Ei und Bröseln dreht und bäckt und bei Birnen als Stengel ein Stückchen Zimmt einsteckt.

Mit Rosinen. In den heißen Reis mischt man Rosinen, Korinthen, fein gestoßene Mandeln, dann etwas Butter und 2 Dotter, formiert ihn erkaltet zu Würstchen, oder sticht Krapfeln davon aus, die man in Ei und Bröseln dreht und bäckt.

## Grieß-Würstchen oder Krapfeln.

Mit Chocolate oder Vanille. Man kocht Grieß mit Milch, Zucker und etwas Butter dick und weich und streicht ihn zum Erkalten fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Man formiert Würstchen oder sticht den Grieß mit dem Krapfenstecher aus, erwärmt das Blech, um die Stückchen abnehmen zu können, dreht sie in Ei und Bröseln, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Chocolate oder Vanille.

Mit Krebsbutter. Man treibt den etwas gesalzenen Grieß mit Krebsbutter und Eiern ab und macht Würstchen davon, die man in mit Ei befeuchtete Oblaten, dann in Ei und Bröseln dreht und bäckt.

## Nudel-Würstchen mit Krapfeln.

Mit Geruchzucker. Nudeln von 3 Dottern werden in Obers mit Vanille dick gekocht, mit Zucker gemischt, wenn sie ausgekühlt und steif sind, zu Würstchen formiert, in Oblaten, dann in Ei und Bröseln gedreht

und in Schmalz gebacken, worauf man sie dick mit Zucker bestreut, welchen man mit dem Schäuferl brennt.

Mit Salse gefüllt. Die mit Obers, Zucker und Vanille dick gekochten Nudeln streicht man zum Erkalten halbfingerdick auf das mit Butter geschmierte Blech, sticht sie aus, bestreicht die Hälfte mit Marillensalse, deckt die anderen darauf, dreht sie in Ei und Bröseln und bestreut sie gebacken mit Zucker.

## Crême-Würstchen und Krapfeln.

Crême-Krapfeln. Von 3½ Deciliter Obers, 3 Dottern und Zucker mit Vanille sprudelt man Crême, gießt sie heiß über gleich große Würfel von abgeriebenen Semmeln und läßt sie stehen, bis sich die Crême eingezogen hat. Dann dreht man die Würfeln in Ei und Bröseln, bäckt sie in Schmalz und dreht sie in geriebener Chocolate.

Crême-Kipferln. Von 6 Kipfeln reibt man die Rinde ab, schneidet sie in der Mitte auseinander und nach der Länge durch, nimmt das Weiche heraus, läßt jedoch an der Schnittseite etwas daran, füllt mit Mehl bereitete Chocolate-Crême in die Höhlung, legt die Stücke wieder aufeinander und weicht sie von außen in Milch, worauf man sie in Ei und Bröseln dreht, in Schmalz bäckt und mit Vanillezucker bestreut.

Chocolate-Würstchen. Man kocht 7 Deka geriebener Chocolate und 7 Deka Zucker mit 2 Deciliter Obers auf und läßt es erkalten. Dann rührt man 2 Deka Reismehl mit kaltem Obers, 5 Dottern und der Chocolate ab und kocht es zu Crême. Erkaltet formiert man davon in mit Eiklar befeuchteten Oblaten fingerlange Würstchen, die man in Ei und Bröseln dreht und bäckt.

## Brandteig-Krapfeln.[1])

Brandteig (wie Seite 54) von 3 Deciliter Obers oder Milch, Wein oder Wasser bereitet, wird ausgekühlt und mit 4 Eiern und 3 Dottern recht gut gerührt. Man legt davon mit einem in das heiße Schmalz getauchten Blechlöffel nussgroße Krapfeln in das Schmalz, indem man den Teig vom Löffel hinabstreift, schüttelt die Pfanne, damit sie auflaufen und bäckt sie schön braun. Nachdem man sie auf Löschpapier gelegt, damit das Fett abtropft, schneidet man einen Deckel ab, füllt Marillensalse in die Höhlung, gibt das abgeschnittene Stück wieder darauf, bestreut sie mit Vanillezucker und legt sie über einer Serviette auf die Schüssel. Zu ungefüllten Brandnudeln gibt man in einer Schale Himbeersalse oder mit Zucker roh eingerührte, passierte Erdbeeren.

[1]) Auch Schneeballen, Schlüsselkrapfeln und Brandnudeln genannt.

## Spritz-Strauben.

Von Brandteig, wie für Krapfeln, gibt man 3 Löffel voll auf einmal in die Straubenspritze, nachdem man sie schnell in das heiße Schmalz getaucht hat, steckt den Stempel an, drückt ihn langsam ein und fährt damit ober der Schmalzpfanne in die Runde, dass die hineinfallende Straube schneckenförmig zu liegen kommt und schüttelt die Pfanne, sobald die Straube eingedrückt ist. Wenn sie unten schön braun ist, dreht man sie mit dem Backlöffel vorsichtig um und bestreut sie beim Anrichten stark mit Zucker.

## Zucker-Strauben.

Man sprudelt 9 Deka Mehl mit gezuckertem weißen Wein ab (in der Dicke wie zu Eingetropftem), gibt etwas Salz und Schnee von 3 Klar dazu und läßst den Teig durch einen dreilöcherigen Trichter in heißes Schmalz in eine kleine Pfanne einlaufen, wobei man ihn so hin- und herbewegt, dass die Oberfläche recht durcheinander damit bedeckt ist. Wenn die Straube auf beiden Seiten gebacken ist, legt man sie auf Löschpapier über einen Bogenmodel oder ein rundes Holz, dann bestreut man sie mit Zucker und wenn sie so eine nach der anderen gebacken sind, richtet man sie in der Schüssel hoch auf und gibt Chaudeau herum.

## Zucker-Krapfeln.

Man rührt 5 Dotter und 6 Deka Zucker recht schaumig, mischt den Schnee von 3 Klar und Mehl wie für Bisquitteig dazu und legt mit einem Esslöffel Krapfeln wie die von Brandteig in das heiße Schmalz ein. Wenn sie gebacken und über Löschpapier abgetropft sind, bestreut man sie mit Vanillezucker.

## Schwammerl mit Chaudeau.

In leichten Schmarnteig von 14 Deka Mehl, 2 Eiern, etwas Zucker und lauwarmer Milch oder wie Seite 54 gesprudelt, taucht man den vorher im Schmalz sehr heiß gemachten schwammförmigen Model, fährt damit, nachdem sich der Teig außen angelegt hat, in das Schmalz zurück und bäckt ihn schön gelb. Wenn alles gebacken ist, füllt man Chaudeau ein.

## Frittaten-Würstchen.

Frittaten (dünne Pfannkuchen, Seite 54) werden mit Salse, oder mit einer Chocolate- oder anderen Crême, der man Mandeln beimischt, oder mit gedünsteten passierten Äpfeln, mit Weinbeerl, Rosinen und Pignolen gemischt oder mit Mandelfülle Nr. I (Seite 65) oder mit Milch-

reis, zu dem man Marillensalse gerührt, bestrichen, zusammengerollt, zu fingerlangen Würstchen geschnitten, in Ei und Bröseln gedreht und in Schmalz gebacken.

## Oblat-Krapfeln.

Mit Weinteig. Man sticht runde Blätter von Oblaten ab, bestreicht sie mit Ei, füllt 2 und 2 mit Weichselfleisch zusammen, taucht sie in Weinteig, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

Mit Brandteig. Man gibt Häufchen von festre Hagebutten-salse auf viereckig geschnittene Oblaten, deckt sie mit gleichen, nur in der Mitte etwas angedrückt, zu, wodurch eine kleine Öffnung zwischen den Oblaten bleibt und taucht die vier Ecken in mit Eiern verdünnten Brand-teig, um den Zwischenraum auszufüllen, und bäckt sie in Schmalz. Die Salse ist dann durch die gelblich gebackene Oblate roth zu sehen, der Teigrand aber lichtbraun.

Eingebröselt. 10 Deka Zucker, Limonenschalen und etwas Saft rührt man mit leichtem Schnee von 1 Klar wie Eis, mischt dann 10 Deka gestoßene Mandeln dazu, bestreicht damit längliche Stücke von Oblaten, rollt sie zusammen, dreht diese Würstchen in Ei und Bröseln und bäckt jedes gleich in Schmalz, damit sie nicht weich werden.

## Gebackenes Obst.

Äpfel. 8 bis 10 Stück Maschanzker, Taft- oder andere säuerliche Äpfel werden geschält, zu Spalten oder Scheiben geschnitten und diese, nachdem man das Kernhaus ausgestochen, einzeln in Mehl, dann in Wein-teig oder Bierteig ohne Ei (Seite 54) getaucht. Man bäckt sie in Schmalz und bestreut sie stark mit Zucker.

Zwetschken. Frische Zwetschken schält man, gibt eine abgezogene Mandel statt des Kernes hinein, taucht sie in guten Schmarnteig (Seite 54) oder gegangenen dünnen Hefenteig und bestreut sie nach dem Backen mit Zucker und Zimmt oder Vanille.

Pfirsiche oder Marillen, geschält, halbiert, gezuckert, läßt man 1 Stunde liegen, taucht sie in dünnen, gegangenen Hefenteig und bäckt sie, oder man gibt nebst 10 Deka Zucker 1 Löffel Rum auf die Früchte, dreht sie dann in Mehl, darauf in Ei und feinen Bröseln und bäckt sie; den indessen gekochten Saft gibt man beim Anrichten darüber.

Weichsel bindet man einige bei den Stengeln zusammen, legt sie in Hefenteig und faßt diese Büschel mit einem Löffel heraus in das heiße Schmalz. Ehe man sie mit Zucker bestreut nebeneinander auf die Schüssel legt, löst man die Bindfaden ab.

## Schlosserbuben.

Nachdem man große gedörrte Zwetschken gesotten hat, löst man die Kerne aus und gibt dafür in jede eine abgezogene Mandel. Man taucht sie einzeln in Weinteig (Seite 54), bäckt sie in Schmalz und dreht sie in Zucker und Chocolate.

## Gefüllte Äpfel.

Man schält kleine Taftäpfel, sticht das Kernhaus aus und macht von Äpfelstücken für jeden 2 Stöpsel, steckt einen als Boden in jeden Apfel, füllt Marillensalse oder Weichselfleisch ein, gibt oben den andern Stöpsel darauf, dreht die Äpfel in Mehl, dann in Ei und Bröseln, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Vanillezucker.

## Äpfel- und Quitten-Würstchen.

Man zerdrückt das Fleisch von weich gesottenen oder gebratenen Quitten oder Äpfeln, mischt Zucker und Zimmt oder Limonenschalen, 1 Ei und soviel Brösel dazu, dass es zusammenhält, formiert Würstchen, die man in Ei und Brösel dreht, in Schmalz bäckt und mit Zucker bestreut.

## Weichsel- oder Zwetschken-Würstchen.

Weich gesottene gedörrte Weichseln oder Zwetschken schneidet man fein, bereitet sie wie die Quittenwürstchen, dreht sie in Oblaten, dann in Ei und Bröseln und bäckt sie.

## Gebackene Hollunder-Blüten.

Dolden von Hollunder (Holler) taucht man mehrmals in Wasser, legt sie auf ein Tuch zum Trocknen und taucht dann eine nach der anderen in Bier- oder Schmarnteig (Seite 54), bäckt sie in heißem Rindschmalz, ohne sie umzukehren, und häuft sie, mit den Stengeln in der Höhe, mit Zucker bestreut, auf die Schüssel.

## Salsenschnitten.

Eingebröselt. Von abgeriebenen Semmeln werden Scheiben geschnitten, mit Salse oder Zwetschkenmus bestrichen, mit einer anderen Schnitte zugedeckt und mit rothem Weine befeuchtet, welchen man mit Zucker und Gewürz gekocht hat. Dann dreht man sie in Ei und Bröseln, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Mit gebranntem Zucker. Schnitten von abgeriebenem mürben Gebäcke mit Marillensalse, 2 und 2 zusammengefüllt, dreht man nur am Rande in Ei und Bröseln und bäckt sie schön gelb. Dann legt man sie

fest nebeneinander in eine Casserolle, gibt gezuckerten rothen Wein dazu, dass sie fast bedeckt sind und stellt sie in das Rohr, bis sie den Wein eingezogen haben, worauf man sie stark mit Zucker bestreut und diesen mit glühendem Schäuferl brennt.

In Schmarnteig. Man mischt Marillensalse, Wein und Zucker, taucht Schnitten von abgeriebenem Milchbrote in diesen Saft, dann in Schmarnteig, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Vanillezucker.

## Süße Pafesen.

Zwischen Schnitten von abgeriebenen Semmeln, von welchen je zwei zusammenhängen müssen, gibt man Salse oder passierte, mit Zucker und Bröseln gemischte Erdbeeren, taucht sie auf beiden Seiten in kaltes Obers und lässt sie 1 Stunde liegen. Dann dreht man sie in abgeschlagene Eier, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

## Erdbeer-Krapfeln.

Frische ausgesuchte Erdbeeren, stark mit Zucker bestreut, gibt man kaffeelöffelweise auf mürben Teig Nr. I (Seite 56), bestreicht ihn mit Ei, schlägt ihn über, sticht ihn wie bei den Schlickkrapfeln ab, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Vanillezucker.

## Polsterzipfel.

Mürben Teig Nr. II mit Wein oder Nr. III (Seite 56) treibt man ziemlich dünn aus, belegt ihn in Reihen (wie bei den Schlickkrapfeln) mit Weichselfleisch oder Ribiselsalse, bestreicht ihn mit Ei, schlägt ihn über, radelt verschobene Vierecke ab, bäckt diese Krapfeln in Schmalz und bestreut sie mit Zucker. Der Teig soll nirgends zerrissen und, wo er geradelt wird, innen mit Ei bestrichen sein, da das Ausfließen der Salse das Schmalz schwarz macht. Ohne Eier macht man Teig von Mehl, mildem sauren Rahm und etwas Salz.

## Portugieser Krapfeln.

Man macht mürben Teig Nr. I (Seite 56), treibt ihn aus, legt Mandelfülle Nr. V (Seite 65) von 5 Dottern ohne Klar, wie bei den Schlickkrapfeln darauf, radelt sie ebenso ab und bäckt sie in Schmalz.

## Würstchen von Blätterteig.

Mit Salse. Messerrückendick ausgetriebener Butterteig (Seite 58) wird in 8 Centimeter breite Streifen geschnitten, die man mit Ei bestreicht, dann spritzt man über die Breite mit einer Papierdüte bleistift-

dick Marillensalse und schlägt das Ende des Teiges mit einem Messer über. Noch einmal umgebogen, schneidet man das Würstchen ab und drückt die Enden mit dem Messer etwas nieder. Man legt sie auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, deckt sie zu und stellt sie an einen kühlen Ort, bis man sie kurz vor dem Gebrauche in Schmalz bäckt. Man bestreut sie mit Zucker und richtet sie über eine Serviette auf.

Mit Früchten. Erdbeeren werden mit Zucker stark bestreut, statt der Salse eingefüllt. Kirschen oder Weichsel dünstet man mit Zucker, kocht den Saft kurz ein und füllt sie erkaltet in den Teig.

Mit Mandelfülle. 7 Deka süße und 4 Stück bittere Mandeln stoßt man fein und verreibt sie dabei mit etwas Milch, rührt sie mit 3 Deka Butter, 2 Dottern, 7 Deka Zucker, mischt zuletzt 2 schwache Esslöffel voll Schlagrahm dazu und füllt es ebenso in den Teig.

Mit Haselnuss-Crême. Man bereitet diese (wie Seite 51) und füllt sie erkaltet ein.

## Schnür- oder Spagat-Krapfen.

Man macht Bröselteig von 21 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 10 Deka sehr fein gestoßenen Mandeln, Limonenschalen, Gewürznelken, Neugewürz, 4 Dottern und einigen Tropfen Limonensaft oder 2 Löffel rohem Obers. Oder man macht mürben Teig Nr. II (Seite 56) mit Wein und Gewürz. Man läßt den Teig in ein Tuch gedreht an einem kühlen Orte 1 Stunde rasten, treibt ihn dann stark messerrückendick aus und schneidet ihn zu fingerlangen Vierecken. An den Drahtstiel der cylinderförmigen Blechform bindet man eine 1/2 Meter lange weiße Schnur, zieht sie durch die Form, taucht sie in das Rindschmalz, legt, nachdem sie heiß geworden ist, ein Teigfleckchen darauf und windet die Schnur nicht zu fest herum, dann an den Stiel. Man hält das Ende derselben nebst dem Stiel, während der Krapfen im Schmalze bäckt und solange er noch heiß ist. Wenn die Schnur dann vorsichtig abgelöst ist, sollen die Einschnitte auf dem bogenförmigen Krapfen in fingerbreiter Entfernung schief laufen. Man bestreicht die innere Seite mit Marillensalse und bestreut die äußere mit Zucker oder man gibt Vanille-Crême dazu.

## Rosen.

Mürber Teig Nr. II oder III (Seite 56) wird ausgetrieben und mit drei Krapfenstechern von verschiedener Größe ausgestochen. In jedes Fleckchen macht man am Rande gegen die Mitte zu fünf kurze Einschnitte. Die größeren Blättchen betupft man in der Mitte mit Ei, legt drei aufeinander, immer das größte unten, das kleinste oben und drückt

in der Mitte den Finger darauf. Leichter gemacht und schöner werden sie mit fünfblätterigen Ausstechern. Man bäckt sie in Schmalz, bestreut sie mit Zucker und gibt in die Mitte Eingesottenes.

## Schneeballen oder Maulkörbe.

Man macht mürben Teig Nr. III (Seite 57 oder mit Wein und Rahm wie Nr. II), läſst ihn 1/2 Stunde rasten, treibt ihn, zu kleinen Laibchen formiert, rund aus, radelt diese handgroßen Flecken in fingerbreiten Streifen an, daſs der Rand aber ebenso breit ganz bleibt. Dann hebt man jeden zweiten Streifen in die Höhe und steckt zwischen den oberen und unteren einen Kochlöffelstiel durch, mit dem man den Teig in das heiße Schmalz gibt und dabei auseinanderschüttelt, sowie auch die Pfanne geschüttelt wird, bis er aufläuft. Man bäckt nur einen allein in einer kleinen Pfanne, damit er in die Höhe laufen muſs. Dann bestreut man sie mit Vanille-Zucker und gibt Salse oder passierte mit Zucker roh eingerührte Erdbeeren in einer Schale dazu.

## Hasenöhrl.

Zu 1/2 Liter Auszugmehl mischt man 2 Deciliter Semmelmehl, salzt es etwas, gibt 3 1/2 Deka Butter in siedende Milch und macht damit einen weichen Teig (wie Strudelteig) und läſst ihn 1/4 Stunde rasten. Dann treibt man ihn messerrückendick aus, radelt ihn zu handbreiten verschobenen Vierecken und bäckt sie in Rindschmalz. Sie laufen hoch auf, daher sie innen hohl sind. Man zuckert sie und gibt eine Ribisel- oder Weinbeerensauce (Seite 52) dazu.

Mit Erdäpfeln. Ungefähr 6 mittelgroße Erdäpfel kocht man, schält sie und zerdrückt sie, auf ebensoviel ordinäres Mehl gegeben, mit dem Rollholze ganz fein, wobei man sie mit dem Mehle mischt. Man arbeitet dann diesen Teig mit den Händen etwas besser ab, treibt ihn wie Nudelteig zum Abschmalzen aus, radelt verschobene Vierecke ab, die man in Schweinschmalz bäckt und zu Salat gibt oder in Rindschmalz gebacken mit Zucker und Zimmt bestreut.

## Hobelspäne.

Zu mürbem Teige Nr. II (Seite 56) gibt man gestoßenen Anis, treibt ihn messerrückendick aus, radelt fingerbreite, spannlange Streifen ab, dreht einen an der Spitze über einen Kochlöffelstiel und bäckt ihn so in das Schmalz gehalten. Man schiebt ihn dann vorsichtig herab, bestreut ihn mit Zucker, stellt die Schüssel, bis alle gebacken sind, an einen warmen Ort und gibt eine süße Sauce (Seite 52) dazu.

# Strudeln.

## Reis-Strudel.

Mit Rosinen. Man kocht 10 Deka Reis mit Milch weich. Dann macht man Strudelteig (Seite 55) mit etwas Butter und läſst ihn zugedeckt rasten. Indessen treibt man den Reis mit 3½ Deka Butter und 2 Dottern ab und gibt Zucker, Zimmt und 10 Deka Rosinen dazu. Dann bestreicht man den ausgezogenen Teig mit Butter, darauf mit der Fülle, rollt ihn zusammen, dreht ihn schneckenförmig zu einem Strudel und legt ihn in eine Casserolle, in welcher man 1 Deciliter Milch und ein Stückchen Butter aufsieden ließ. Nun stellt man ihn in das Rohr, bäckt ihn, oben mit Butter bestrichen, schön braun und bestreut ihn gestürzt mit Zucker.

Mit Chocolate. Man streicht gezuckerten, mit Rosinen gemischten Milchreis auf den Teig, streut Chocolate darüber und über den Strudel, wenn er halb gebacken ist.

Mit Marillensalse. Man mischt einige Löffel voll Marillensalse zu Milchreis, daſs er davon gelblich wird, streicht ihn dünn auf den ausgezogenen Teig, rollt den Strudel zusammen und bäckt ihn, zu Stücken geschnitten, oben mit Butter bestrichen, auf dem geschmierten Bleche.

## Kräuter-Strudel.

Man macht Strudelteig (Seite 55) von 4 Deciliter Mehl, dann läſst man in 4 Deka Butter ziemlich viel Petersilie, Kerbelkraut und Zwiebel, fein geschnitten, nebst Bröseln anlaufen und treibt Butter mit 2 Eiern und einigen Löffeln voll sauren Rahmes ab. Diesen Abtrieb streicht man gesalzen auf den ausgezogenen Teig, streut die Brösel darüber und rollt ihn zusammen. Schneckenförmig gedreht, wird er in einen Model gegeben und in Dunst gesotten oder in einer Casserolle in Salzwasser gekocht. Gestürzt, bestreut man ihn mit Bröseln und schmalzt ihn mit Butter ab.

## Grieß-Strudel.

2 Deciliter Grieß mit 4 Deciliter sauren Rahmes abgerührt, läſst man eine Weile stehen, dann mischt man es zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter und 4 Dottern, rührt den Schnee dazu und streicht es auf den ausgezogenen Teig. Zusammengerollt und gedreht, kocht man den Strudel in Salzwasser, schneidet ihn zu Stücken und schmalzt diese mit Butter und angelaufener Zwiebel ab.

Gebacken. Man macht den Strudelteig mit etwas Butter, salzt die Fülle etwas oder zuckert sie auch genügend, rollt den bestrichenen Teig

von zwei Seiten gegen die Mitte und schneidet ihn da auseinander, damit dünne Strudeln werden, die man auf das Blech legt und zu Stücken abdrückt, aber erst nach dem Backen auseinander schneidet.

## Topfen-Strudel.

Gesalzen. In 4 Deka Rindschmalz läßt man Petersilie und Brösel anlaufen, mischt 21 Deka geriebenen Topfen dazu und salzt es. Nun treibt man 2 Deka Butter mit 2 Eiern und 2 Deciliter sauren Rahmes ab und streicht dies auf den ausgezogenen Teig. Mit dem Topfen bestreut, wird er zusammengerollt und in einer mit Schmalz ausgestrichenen Casserolle gebacken, oder in Salzwasser gesotten und abgeseiht zu Stücken geschnitten, mit Bröseln bestreut, abgeschmalzen.

Mit Zucker und Rosinen. Man mischt den Topfen zu dem Abtriebe, streicht ihn auf und streut Zibeben, Weinbeerl und Zucker darüber. Zum Backen gibt man einige Löffel Milch in die Casserolle und bestreicht den Strudel oben mit Butter.

## Poganze.

Von 2 Eiklar macht man Strudelteig, mischt, während dieser rastet, die 2 Dotter zu 25 Deka fein gebröseltem Topfen und sprudelt 4 Deciliter sehr guten sauren Rahm mit 2 Eiern ab und salzt beides. Dann legt man die Poganzenschüssel (flach mit niederem Rand) über das bemehlte Strudeltuch, zieht den Teig nur in der Mitte dünn aus und legt ihn über die Schüssel. Den darüber hinausragenden Teig schneidet man gegen den Rand 6mal durch und bestreicht den in der Schüssel liegenden mit Butter, streut vom Topfen darauf und bespritzt ihn mit dem Rahm. Nun zieht man einen Theil des hinausragenden Teiges nach dem andern dünn aus, schlägt ihn über die Schüssel zurück und bestreicht ihn mit Rahm, ebenso die zurückgeschlagenen Ecken des Teiges. Nach dreimaligem Bestreichen mit Rahm gibt man einmal vom Topfen auf den Teig, dann bestreicht man ihn wieder mit Rahm, zuletzt ebenfalls mit Rahm bestrichen, bäckt man die Poganze in sehr heißem Ofen schön gelb. Auf eine große flache Schüssel angerichtet, wird sie erst bei Tische in Stücke geschnitten.

## Haiden-Strudel.

Mit Speckgrammeln. Man macht ½ Liter Haidenmehl mit siedendem, etwas gesalzenem Wasser zu Teig, welchen man auf einem bemehlten Tuche austreibt, bestreut ihn dicht mit Speckgrammeln, rollt ihn zusammen, legt den Strudel in eine mit dem Fette von den Grammeln ausgestrichene Casserolle und bäckt ihn.

Mit Nüssen. Man rührt milden Rahm (gewellten oder sauren mit Schlagrahm gemischt) mit Dottern und etwas Salz, streicht dies auf den Teig, streut fein geschnittene Nüsse darüber, rollt und dreht ihn zusammen und kocht diesen Strudel in gesalzenem Wasser in einer Casserolle. Dann wird er zu Stücken geschnitten und mit Butter über Bröseln abgeschmalzen.

Mit Topfen. Man streicht Topfen, mit Rahm und Dottern gemischt auf den Teig, siedet den in ein mit Butter bestrichenes, bemehltes Tuch gebundenen Strudel und schmalzt ihn wie obige ab.

## Erdäpfel-Strudel.

Man rührt 7 Deka Zucker in einer Schüssel auf dem Herde, bis es warm wird, dann fort mit 3 Dottern, mischt nur leicht 16 Deka gesottene geriebene Erdäpfel und den Schnee von 3 Klar dazu und streicht es auf den ausgezogenen Strudelteig. Zusammengerollt und gedreht legt man ihn in eine ausgeschmierte Casserolle, bestreicht ihn mit Butter und streut Zucker darüber.

## Fleisch-Strudel.

Kalbsbratenreste schneidet man fein, gibt sie zu angelaufenen Bröseln und Petersilie, mischt sauren Rahm und Dotter dazu und bestreut damit dick die Hälfte des mit Butter bestrichenen Teiges. Man rollt den Teig von der mit Fleisch bestreuten Seite angefangen zusammen, legt den schneckenförmig gedrehten Strudel auf das Blech und bestreicht ihn vor dem Backen mit Butter.

## Schinken-Strudel.

Man sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm mit 3 Dottern ab, bestreicht damit den Teig, streut 28 Deka fein geschnittenes Schinkenfleisch darauf, rollt ihn zusammen und bestreicht den Strudel oben mit Butter.

Von Erdäpfelteig. Von 3 Deciliter Mehl, 1 Ei, Salz und 12 nicht sehr großen geriebenen Erdäpfeln macht man Teig, welchen man austreibt und mit in Butter gerösteten Bröseln und fein geschnittenem Schinken bestreut und zusammenrollt. In eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben, siedet man ihn 1 Stunde in Dunst, schneidet ihn dann zu Stücken und schmalzt diese mit brauner Butter und angelaufenen Bröseln ab.

## Krebs-Strudel.

Man weicht abgeriebene Semmel in Krebsbutter, hackt sie, mischt 1 Ei und 2 Dotter abgesprudelt und das fein geschnittene Krebsfleisch dazu, läßt es in Butter heiß werden und würzt es mit Salz und Muscatblüte. Dies streicht man ausgekühlt auf den Teig, läßt in der Casserolle

1 Deciliter Milch mit Krebsbutter aufkochen, legt den Strudel hinein und bestreicht ihn nach dem Backen mit Krebsbutter.

Gezuckert. Zu einem Abtriebe von Krebsbutter und 4 Dottern mischt man mit Obers befeuchtete Brösel und Zucker, streicht dies auf und streut fein geschnittenes Krebsfleisch darüber. Die mit Butter abgedünsteten Krebsschalen kocht man mit Obers aus, welches man seiht, mit 2 Dottern und Zucker absprudelt und als Sauce zum gebackenen Strudel serviert.

## Rahm-Strudel.

Zu einem Abtriebe von 4 Deka Butter, 4 Dottern und 3½ Deciliter sauren Rahm mischt man den Schnee der 4 Klar, Salz und Zucker. Man streicht dies auf den ausgezogenen Teig und streut Weinbeerl, Rosinen und Pignolen oder gestiftelte Mandeln darauf, rollt ihn locker zusammen, dreht ihn schneckenförmig und gibt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle, bestreicht ihn oben mit etwas vom Abtrieb, bäckt ihn schön braun und bestreut ihn gestürzt mit Zucker. Oder man sprudelt die Dotter mit dem Rahm ab, gibt den Schnee dazu und streut 1 Hand voll Brösel, Zucker und Rosinen darüber. Oder man mischt zu 2 Deciliter Rahm 1 abgetriebene in Obers geweichte Semmel.

Ohne Eier. Man bestreicht den Teig mit Butter, dann mit saurem Rahm, streut viele halbierte Zibeben, Weinbeeren und Zucker darauf und bäckt ihn mit Butter bestrichen.

## Kirschen- und Weichsel-Strudel.

Strudelteig Nr. II wird mit Butter oder einem Abtriebe wie beim Rahmstrudel bestrichen und mit, von den Stengeln gezupften Kirschen oder Weichseln und Zucker bestreut. Zusammengerollt und gedreht gibt man den Strudel in ein gut ausgestrichenes Geschirr und bestreicht ihn auch oben mit Butter. Gestürzt bestreut man ihn mit Zucker und Zimmt.

Oder: Man macht mürben Teig, überdünstet die Weichseln etwas, nimmt den Saft davon weg und läßt sie auskühlen. Dann mischt man 14 Deka Zucker, 14 Deka gestoßene Mandeln, Limonenschalen und Kipfelbrösel, streut dieses auf den ausgetriebenen Teig, die Weichseln darüber und rollt ihn zusammen.

## Zwetschken-Strudel.

Man bestreicht den ausgezogenen Teig mit Butter, streut 40 zu Ringeln geschnittene Zwetschken, dann 10 Deka Zucker und Zimmt, 7 Deka gestoßene Mandeln und Kipfelbrösel gemischt darauf, rollt ihn zusammen und bestreicht ihn oben mit Butter.

Oder: Man macht den Teig mit Milch (Nr. III, Seite 56), legt die ganzen Zwetschken mit einem Stückchen Zucker statt des Kernes in Reihen darauf und rollt ihn vorsichtig zusammen.

## Weinbeer-Strudel.

Man streut auf den ausgezogenen Teig in Butter gelblich geröstete Semmelbrösel, sehr reife, abgezupfte Weinbeeren, Zucker und Zimmt, bäckt ihn in der mit Butter bestrichenen Casserolle, auch oben mit Butter betropft, und gibt Zucker und Zimmt darauf, wenn er gestürzt ist.

## Äpfel-Strudel.

Der ausgezogene Teig wird mit Butter betropft, mit dünnblätterig oder mit der Zahnscharbe geschnittenen Äpfeln, 1 Hand voll Rosinen und Weinbeerln, 1 Hand voll Pignolien oder gestiftelten Mandeln oder Semmelbröseln, Zucker, Limonenschalen und Zimmt bestreut, zusammengerollt und schneckenförmig gedreht, in einer gut mit Schmalz ausgeschmierten Casserolle gebacken. Oder man bestreicht den Teig genau mit geschmolzener kalter Butter, streut die Fülle dicht auf die eine Längsseite bis in die Mitte und rollt den bestrichenen Teig um den gefüllten, wodurch er gebacken sich wie Butterteig blättert.

## Tiroler Strudel.

Auf ausgezogenen Strudelteig streicht man einen Abtrieb von 10 Deka Butter, 2 Dottern, $^1/_4$ Liter milden sauren Rahms und 5 Deka Zucker und Limonenschalen, streut 1 Tafel braunen Lebkuchen gerieben, sowie Zimmt und Gewürznelken auf, dann 14 Deka Nüsse, 5 Deka Zibeben, 5 Deka Korinthen, 5 große Feigen, alles fein geschnitten zusammengemischt, darüber. Man rollt und dreht den Strudel zusammen, gibt ihn in einen mit Butter ausgestrichenen, glatten Model, bäckt ihn, mit Butter bestrichen, 1 Stunde und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

## Citronat-Strudel.

Während Strudelteig von 4 Deciliter Mehl rastet, rührt man 6 Dotter mit 14 Deka Zucker, schlägt die 6 Klar zu Schnee, gibt die Hälfte zu dem Gerührten und mischt 14 Deka Korinthen mit 14 Deka fein geschnittenem Citronat. Den ausgezogenen Teig bestreicht man zuerst mit Butter, dann mit dem Gerührten, darauf mit dem Schnee und streut das Gemischte darüber. Zusammengerollt in die mit Butter ausgestrichene Casserolle gegeben, bestreicht man den Strudel mit Eiklar und bestreut ihn mit Zucker.

Mit Limonensaft. Man schneidet 21 Deka Citronat, 7 Deka Pistazien, 25 Deka Mandeln und von 1 Limone die Schalen, jedes allein sehr fein, gibt 28 Deka Zucker und den Saft von 3 Limonen dazu und läſst es eine Weile stehen. Der ausgezogene Teig wird mit Butter bestrichen, dann mit dieser Fülle bestreut, zusammengerollt und gedreht in einem Tortenreife gebacken. Man bestreicht ihn dann mit Wasser und streut solange Zucker darauf, bis dieser nicht mehr zergeht. Dieser Strudel wird kalt gegessen und hält sich wochenlange gut.

## Mandel-Strudel.

Man rührt 2 ganze Eier mit 14 Deka Zucker, gibt Limonenschalen dazu, bestreicht den fein ausgezogenen Teig mit Butter, dann mit dem Gerührten, streut 14 Deka gestoßene Mandeln, Rosinen und Korinthen darüber und rollt ihn zusammen. Man legt ihn zum Backen in 1 Deciliter mit Butter aufgekochtes Obers, gibt Butter darauf, bestreut den gestürzten Strudel mit Zucker und serviert eine leichte Crême dazu. Die Mandeln kann man, mit Zucker bestreut, rösten und ausgekühlt zertheilen.

## Nuſs-Strudel.

Man macht Teig mit 1 ganzen Ei und etwas Butter, bestreicht ihn mit Butter, mischt mit Obers befeuchtete Brösel zu 14 Deka fein geschnittenen Nüssen, streut sie auf, sowie Zimmt, Gewürznelken, Limonenschalen und spritzt Honig und mit 2 Dottern abgesprudeltes Obers darüber, rollt es zusammen und bestreicht den Strudel vor dem Backen mit Butter.

## Ungarischer Strudel (Pittah).

Mit Milch bereiteter Strudelteig (Seite 56) wird gut abgearbeitet, als 24 kleine Laibchen zum Rasten gegeben, während man die Fülle bereitet. Dann bestreicht man eine flache blecherne Schüssel oder ein Backblech mit Butter und zieht darüber 8 Laibchen nach einander aus, daſs der Teig etwas darüber hinaushängt, und bestreicht jeden Teigflecken mit geschmolzener Butter. Auf diese gibt man die Hälfte der Fülle, zieht wieder ebenso 8 Laibchen darüber aus, gibt die übrige Fülle und die letzten 8 Laibchen ausgezogen darüber und bestreicht auch den letzten Teig mit Butter. Nun drückt man den Teig am Rande nieder, schneidet den darüberhängenden ab und durchsticht das Ganze öfters mit einer Gabel, damit es beim Backen nicht blasig werde. Man bäckt es ziemlich heiß, schneidet es halb gebacken in Stücke (auf dem Backbleche zu schiefen Vier-

cken), bestreut es stark mit Zucker und nimmt die Stücke nach weiterem Backen auseinander.

Für Äpfelpittah belegt man die Teigschichte dicht mit dünnen Äpfelspalten und streut, bei Teig von 1 Liter Mehl eine Mischung von 15 Deka Zucker, 15 Deka fein geschnittenen Mandeln, 20 Deka entkernten, grob geschnittenen Zibeben, Brösel von 1 Kipfel, Schalen einer Limone und Zimmt darauf.

Für Nusspittah mischt man 30 Deka fein geschnittene Nüsse mit 30 Deka Zucker, Limonenschalen und Zimmt und spritzt etwas Honig darauf.

Für Mandelpittah rührt man 4 Eier und 4 Dotter mit 20 Deka Zucker, 20 Deka Mandeln mit 6 Stück bitteren sammt den Schalen geschnittenen und Vanillezucker.

## Chocolate-Strudel.

Mit Mandeln. Man rührt 3 Dotter mit 7 Deka Zucker, dann 3 Klar, zu Schnee geschlagen, dazu und streicht dies auf den ausgezogenen, mit Butter bestrichenen Teig. Dann streut man 10 Deka geriebene Chocolate und 7 Deka fein geschnittene Mandeln darüber und rollt ihn locker zusammen. Den Rest der gerührten Eier streicht man oben auf den Strudel. Gebacken und gestürzt, bestreut man ihn mit Chocolate und serviert sehr gutes Obers, nur gezuckert, kalt dazu.

Mit Bröseln. Man gibt in 3 Deciliter Obers etwas Brösel, 10 Deka Zucker und 10 Deka Chocolate, läßt sie auf der Glut auflösen, rührt es erkaltet mit 3 Eiern, streicht es auf den mit Butter bestrichenen Teig, rollt ihn zusammen, übergießt den gebackenen Strudel mit 1 Deciliter gekochter Chocolate und stellt ihn noch in das Rohr, bis diese sich eingezogen hat.

Oder: Man rührt die Eier mit dem Zucker, gibt die geriebene Chocolate und 4 Löffel Obers dazu, streicht es auf den Teig und streut 1 Hand voll feine Brösel darüber. Gebacken schüttet man 2 Deciliter Milch darüber und läßt sie eindünsten.

Mit Crême. Ausgezogenen Strudelteig von 4 Deciliter Mehl bestreicht man mit Butter, dann mit Chocolate-Crême von $3^1/_2$ Deciliter Obers, mit Chocolate oder 6 Kaffelöffel entöltem Cacaomehl (Seite 51) bereitet, ausgekühlt mit dem Schnee gemischt, streut dann Mandeln und Zucker darüber, rollt ihn zusammen und bäckt ihn.

# Aufläufe, Köche, Puddings.[1])

## Nudel-Koch.

Mit Vanille und Salse. Feine Nudeln aus Teig von 2 Dottern kocht man in Obers mit Zucker und Vanille dick aber saftig, rührt sie ausgekühlt zu einem Abtriebe von 3½ Deka Butter und 5 Dottern und gibt den Schnee von 3 Klar dazu. Den Model kann man mit Zucker ausstreuen oder mit einem Gitter von Bröselteig (Seite 57) oder von mürbem Teige Nr. I (Seite 57) auslegen und das Koch mit Eingesottenem auf Oblaten unterlegen und backen.

Mit Citronat. Man legt den Model mit Citronat zierlich aus und mischt die Abfälle davon, fein geschnitten, und Limonen-Zucker zu den abgetriebenen Nudeln und siedet das Koch in Dunst.

Mit Pomeranzen. Zu den abgetriebenen Nudeln gibt man Pomeranzen-Zucker, siedet sie in Dunst, bestreut das gestürzte Koch mit Zucker, brennt diesen und gibt den Saft der Pomeranze darüber.

Mit Chocolate-Crême. Nudeln von 1 Ei und 1 Dotter kocht man in 7 Deciliter Milch, mischt ausgekühlt 4 Dotter mit Zucker und Vanille, dann den Schnee von 2 Klar dazu, bäckt sie in einem ausgebröselten Model und gibt nach dem Stürzen eine Chocolate-Crême herum.

---

[1]) Da man unter dem Namen „Koch“ sowohl eine gebackene als dunstgesottene Mehlspeise versteht, habe ich diesen Ausdruck angewendet, wenn mehrere eines Namens zusammengestellt sind, da die Ausdrücke „Auflauf, Koch und Dunstmehlspeise“ meist nur durch das Backen oder Kochen oder etwas mehr Eier begründet sind.

Unter Aufläufen (Soufflées) versteht man die zarten leichten Speisen, welche meistens in Porzellan-Schüsseln gebacken und mit diesen aufgetragen werden, wozu man sie dann über einer Serviette auf eine flache Schüssel stellt. Doch kann man sie auch in gebackenen Teigkrusten (Seite 61) und in kleinen Papierkapseln, mit denen man sie serviert, sowie in Schüsseln mit aufgebogenem Rande backen, wozu man die Oberfläche gleichstreicht und sie stark mit Zucker bestreut. Schaumköche häuft man bergartig in flache Schüsseln und bestreut sie ebenfalls mit Zucker. Man gibt sie ungefähr ½ Stunde vor dem Gebrauche in das nicht zu kühle Rohr, ziemlich in die Mitte mit mehr Ober- als Unterhitze, daher man die Schüssel oder das Back-Blech auf einen Dachziegel setzt. Übrigens ist das rechtzeitige Auftragen schnell vom Ofen auf die Tafel und die geeignete Hitze so wichtig zum Gelingen, wie fleißiges Rühren und sehr fester Schnee, den man nur leicht dazu mischt.

Mehlspeisen (Köche), welche gestürzt werden, bäckt man in Formen von Blech. Über das Ausschmieren und Ausstreuen der Formen, Backen und Dunstsieden siehe Seite 4 bis 7. Zum Dunstsieden in kleinen Portionen verwendet man auch Kaffeebecher, welche man ebenfalls mit Butter ausstreicht, mit Zucker ausstreut und gekocht auf die Schüssel stürzt und einen Überguss wie bei den großen gibt.

Kaffee-Nudeln. Feine Nudeln von 1 Dotter kocht man in Obers, mischt sie ausgekühlt zu Kaffe-Crême (Seite 50) von 4 Dottern, 1 Kaffelöffel Mehl, 2 Deka Butter, Zucker und starkem Kaffee mit gutem Obers gemischt, rührt dann Schnee von 3 Klar dazu, kocht es in Dunst und gibt eine leichte Crême darüber.

## Frittaten-Koch.

Mit Mandeln. Mit Nudeln von Pfannkuchen aus 3 Deciliter Obers, 3 Eiern und 3 Löffel Mehl, füllt man einen Model nicht ganz voll, sprudelt 2 Deciliter Obers mit 3 Dottern, 5 Deka Zucker in Vanille und 5 Deka Mandeln ab, schüttet es darüber, siedet es in Dunst und überstreicht das Koch nach dem Stürzen mit Marillensalse.

Mit Rosinen und Rum. Man treibt 5 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt 5 Deka gestiftelte Mandeln, Citronat, 1 Hand voll Rosinen und Weinbeerln, den Schnee der 3 Klar und die mit Rum oder Maraschino befeuchteten Nudeln von obiger Quantität dazu, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene Form, kocht es in Dunst (Seite 7), stürzt es und gibt Chaudeau herum.

## Krebs-Koch.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Krebsbutter und 4 Dottern gibt man 2 Hände voll mit Obers befeuchtete Brösel, 3½ Deka gestoßene Mandeln, Zucker, Zimmt und den Schnee von 4 Klar und füllt es in einen mit Krebsbutter ausgestrichenen Model, den man auch mit Krebsschweifchen auslegen kann und siedet es in Dunst.

## Topfen-Koch.

Man treibt 10 Deka Butter mit 6 Dottern ab, gibt 10 Deka Zucker mit Limonengeruch, 10 Deka feingestoßene Mandeln oder Nüsse, 10 Deka geriebenen Topfen, 10 Deka Rosinen und den Schnee von 6 Klar dazu und bäckt es, oder Schnee von 3 Klar und siedet es in Dunst.

## Erdäpfel-Koch oder Wanneln.

Mit Käse. Zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter und 3 Dottern rührt man 3 mittelgroße, warm zerdrückte, ausgekühlte Erdäpfel, 1 Hand voll Brösel mit 1 Deciliter Obers befeuchtet, zwei Löffel geriebenen Parmesankäse und etwas Salz und füllt es in die mit Butter ausgestrichene Form oder in Wanneln zum Backen.

Mit Schinken. Man mischt zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter und 4 Dottern den Schnee von 1 Klar, 15 Deka Erdäpfel und 15 Deka fein geschnittenen Schinken und siedet es in Dunst. Gestürzt wird es mit Parmesankäse bestreut und mit Butter abgeschmalzen.

Mit Zucker. Man gibt 7 Deka Zucker mit Limonengeruch oder auch 5 Deka fein geschnittene Mandeln, worunter einige bittere sein müssen, anstatt des Käses zu obigem Abtriebe.

## Erbsen-Koch.

Man kocht 14 Deka getrocknete Erbsen, passiert sie, gibt sie zu einem Abtriebe von 6 Deka Butter, 4 Dottern und 10 Deka Zucker, sowie Limonenschalen, Zimmt, Kardamonen und 15 Gramm bittere Mandeln und bäckt es fast 1 Stunde.

## Kukurutz-Koch.

In $^1/_2$ Liter Milch kocht man $^1/_4$ Liter Polentamehl ein. Ausgekühlt rührt man diesen dicken Brei zu einem Abtrieb von 7 Deka Butter und 3 Dottern, mischt den Schnee der 3 Klar dazu, füllt es in einen mit Butter ausgeschmierten Model und kocht es $^1/_2$ Stunde in Dunst. Man kann auch 5 Deka Zucker mit Vanille oder Zimmt und Rosinen dazu geben.

## Grieß-Koch.

Unterlegt. 5 gehäufte Esslöffel voll Grieß kocht man mit Milch weich und dick, gibt 4 Deka Butter oder Rindschmalz dazu und rührt ihn während des Auskühlens dann mit 4 Dottern, 3 Löffel Zucker mit Geruch und mischt zuletzt den Schnee der 4 Eier nur leicht darunter. Man bäckt es in einen bemehlten Model gefüllt und kann es mit Salse oder eingesottenen Früchten oder geriebener Chocolate unterlegen.

In Dunst gekocht gibt man einen Überguss und kann auch etwas gestoßene Mandeln dazu nehmen.

Zu solchem Koch von feiner Hafergrütze gibt man einige bittere, fein gestoßene Mandeln.

Mit gemischten Farben. Das abgetriebene Grießkoch theilt man in 3 Portionen, färbt eine mit Chocolate, eine mit Himbeersaft, mischt zu jeder gleichviel Schnee von 3 Klar, gibt es in Schichten übereinander in den Model und siedet es in Dunst oder bäckt es.

Als Auflauf. Man treibt den mit Obers gekochten Grieß mit 6 Eiern und 10 Deka Zucker mit Geruch ab, gibt ihn zum Backen in eine Schüssel und bestreut ihn mit Zucker, ehe man ihn in das Rohr stellt.

## Griess-Tiegel.

Man sprudelt 3 Eier gut ab und mischt etwas Salz, 7 Deka Zucker mit Geruch und 2 Deciliter Griesz dazu. Dies gibt man nur fingerdick in einen gut mit Butter ausgeschmierten Model und bäckt es im Rohre. Man stürzt es noch heisz in eine Schüssel, gibt 7 Deciliter gute, rohe Milch mit eigrosz Butter und viel Zucker mit Vanille darüber und läszt es zugedeckt $^1/_2$ Stunde im Rohre eindunsten. Dann stellt man die Schüssel über einer Serviette auf eine flache Schüssel.

## Reis-Koch.

Gebacken. Man kocht 10 Deka Reis mit Milch weich und dick, treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern und 7 Deka Zucker mit Geruch ab, rührt löffelweise den ausgekühlten Reis dazu, dann den Schnee der 4 Klar, und bäckt es in einem mit Butter ausgestrichenen Model. Wenn der Reis weich ist, nimmt man mehr Eier, als wenn er trocken ist.

Man kann den Reis mit gedünsteten Äpfeln oder Quittenspalten oder mit Marillen, oder Pfirsichen geschält, halbiert und gezuckert, oder mit eingesottenen Früchten unterlegen oder Salse in einer Schale dazu geben.

In Dunst gekocht. Mit Überguss. Milchreis wie den vorigen, jedoch mit 6 Dottern abgetrieben, mischt man Vanille- oder Pomeranzengeruch oder Caramel (Seite 46) und Schnee von 4 Klar bei, füllt ihn in eine mit Zucker ausgestreute Form, siedet ihn $^3/_4$ Stunden in Dunst, und gibt, wenn er gestürzt ist, einen Beguss (Seite 51) herum oder sticht ihn mit einer Gabel mehrmals an und gieszt ein paar Löffel Maraschino darüber.

Mit Früchten ausgelegt. Man gibt ein Blatt Papier in eine mit Butter ausgestrichene, glatte Form, belegt dieses zierlich mit eingesottenen Früchten, füllt den wie den vorigen abgetriebenen Reis vorsichtig ein und unterlegt ihn auch mit Früchten, siedet ihn in Dunst und gibt, wenn er gestürzt und das Papier abgelöst ist, eine Crême herum.

Mit Äpfeln gefüllt. Man läszt 7 Deka Reis in heiszer Butter anlaufen, aber nicht braun werden, kocht ihn mit Obers, Zucker und Vanille dick, jedoch nicht weich, dünstet zugleich Äpfelspalten mit Butter und Zucker und gibt Pomeranzengeruch dazu. Den Reis drückt man noch warm in eine mit Butter ausgestrichene Form am Boden und an der Seite fingerdick ein, füllt den leeren Raum mit den Äpfeln voll und bedeckt sie mit Reis. Es wird in Dunst gekocht, gestürzt und stark mit Zucker bestreut, welchen man mit glühendem Schäuferl brennt.

In Reifform mit Marillen oder Pfirsichen. Man kocht 7 Deka Reis und 5 Deka gestoßene Mandeln mit Milch dick und weich, gibt dann 5 Deka Butter dazu und treibt es mit 3 Dottern und 7 Deka Zucker ab, mischt Schnee von 1 Klar dazu und füllt es in eine Reifform. Nachdem es in Dunst gesotten und gestürzt ist, gibt man in die Mitte eingesottene Marillen oder Pfirsiche und den Saft davon über den Reis.

Feines Reiskoch in Dunst. Einige Stunden vor dem Gebrauche gibt man 7 Deka Reis in kaltes Wasser, seiht und trocknet ihn dann ab und stoßt ihn sehr fein. Man kocht ihn mit 1/2 Liter Obers dick und weich, treibt ihn mit 7 Deka Butter, dann mit 6 Dottern und 7 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch ab, mischt etwas Rum, fein geschnittenes Citronat und den Schnee von 4 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt Marillenschaum um das gestürzte Koch.

Mit gebranntem Zucker und Mandeln. Man läßt 10 Deka Zucker in 10 Deka heißer Butter gelb werden, gibt 5 Deka gestoßene Mandeln und 4 Deka sehr fein gestoßenen Reis dazu, und, wenn alles gelblich ist, nach und nach soviel Milch, als der Reis erfordert. Ausgekühlt rührt man zu diesem Koche 6 Dotter, etwas Zucker mit Vanillegeruch und den Schnee von 5 Klar. Man siedet es in einem ausgeschmierten, mit Zucker ausgestreuten Model in Dunst, bis es anspringt und gibt einen Beguss (Seite 51) über das gestürzte Koch.

Reis-Auflauf mit Chocolate. Man kocht 3 Hände voll Reis mit Milch weich, passiert ihn und kocht 7 Deka geriebene Chocolate damit auf. Dann rührt man 10 Deka Zucker mit 6 Dottern, das ausgekühlte Koch und den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Auflauf von Reismehl. Man kocht 7 Deka Reismehl mit Obers wie Kindskoch, rührt es während des Auskühlens mit 10 Deka Zucker mit Limonengeruch oder Vanille-Likör und 6 Dottern, mischt den Schnee von 4 Klar dazu, gibt es in eine Schüssel, bestreut es mit Zucker und bäckt es.

Reiskoch mit Himbeeren. Mit dem ausgekühlten Koch von Reismehl rührt man 3 Löffel Himbeersalse und beendet es weiter wie den Auflauf.

Vanille-Reis. Zu dick gekochtem Milchreis mischt man Zucker mit Vanille und festen Schnee und bäckt ihn in einer Schüssel.

Oder man siedet ihn in Dunst und gibt eine Crême von den Dottern bereitet herum.

## Sago- und Tapioka-Koch.

In 4 Deciliter kaltes Obers mischt man 1 Deciliter Sago und kocht ihn langsam bei fleißigem Rühren, bis er durchsichtig ist. Man gibt ihn in eine Schüssel, 5 Deka Butter darauf und rührt ihn, bis er kalt ist, gibt dann nach und nach 5 Dotter und 10 Deka Zucker mit Vanillegeruch und zuletzt Schnee von 4 Klar dazu und bäckt es. Ebenso bereitet man das Koch von Tapioka.

Mit Überguss. Man gibt über das ebenso abgetriebene, in Dunst gekochte Tapiokakoch einen Chocolate-, Caramel- oder Himbeer-Überguss, oder roh passierte, mit Zucker gerührte Erdbeeren kalt in einer Schale dazu.

## Rahm-Koch.

In Dunst gesotten. Man treibt 2 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt nach jedem Dotter 1 Esslöffel voll dicken, milden Rahm und 1 Esslöffel Zucker dazu, dann die 4 Klar als Schnee und 3 Löffel Mehl. Man füllt es in eine ausgeschmierte, mit Mehl ausgestreute Form, siedet es in Dunst und gibt einen Salsen-Beguss (Seite 52).

Rahm-Auflauf. Man rührt soviele Dotter als Personen bei Tische sind mit ebensovielen Löffeln voll von Zucker und von Rahm, gibt die Klar als Schnee und halb soviele Löffel voll Mehl dazu und bäckt es in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel.

Rahm-Auflauf ohne Zucker. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 3 Dottern und 3 Löffel sauren Rahms gibt man Salz, 21 Deka Mehl und Schnee von 3 Klar. In gut mit Butter ausgeschmierter Schüssel wird er 3/4 Stunden gebacken.

Als Omelette sprudelt man 6 Dotter, 6 Löffel Rahm, 2 Löffel Mehl und 3 Löffel Zucker, mischt den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt es, nur kleinfingerdick eingegossen, in einer weiten Rein. Wenn es steif und gelb ist, streicht man Salse darauf und schlägt die eine Hälfte über, streut Vanillezucker darüber und schneidet mit einem Löffel runde Stücke ab, die man dicht nebeneinander in die Schüssel legt.

## Vanille-Auflauf.

Man sprudelt 3 Deciliter gutes Obers mit Vanillegeruch (S. 49) mit 10 Deka Zucker, 6 Dottern und 2 Esslöffel Kartoffelmehl recht gut ab, mischt den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt es in einer tiefen Schüssel 1/2 Stunde bei mehr Ober- als Unterhitze, bestreut es mit Vanillezucker und serviert es schnell.

## Blamaschee-Koch.

Man kocht $1/2$ Liter Obers mit 10 Deka gestoßenen Mandeln auf, seiht es durch ein Sieb und läßt es kalt werden. Dann sprudelt man 9 Dotter mit 10 Deka Zucker mit Vanillegeruch und Caramel und 2 Deka Mehl mit dem Obers ab, füllt es in einen mit Zucker ausgestreuten Model, siedet es $1/4$ Stunde in Dunst und gibt schwarzen Chocolate-Beguss (Seite 52) herum.

## Crême-Koch.

Gebacken. Man sprudelt 4 Deciliter Obers, 6 Dotter, 10 Deka Zucker mit beliebigem Geruche (Seite 49) und 1 schwachen Esslöffel Mehl zu Crême (Seite 49), rührt sie während des Auskühlens in Wasser gestellt fort, mischt dann den Schnee von 6 Klar dazu und häuft es in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel. Man streut Zucker und Mandeln auf die Oberfläche und bäckt es $1/4$ Stunde bei mäßiger Hitze.

Man kann 7 Deka gestiftelte Mandeln mit 7 Deka Zucker rösten, ausgekühlt zerbröseln und vor dem Schnee zur Crême mischen oder diese damit unterlegen.

Unterlegtes Crême-Koch. Man füllt 8 Schnitten von Bisquitbrot mit Marillensalse zusammen, schneidet sie in der Mitte ab, legt sie in eine ausgeschmierte Schüssel und befeuchtet sie mit 2 Deciliter mit 1 Dotter und etwas Maraschino abgesprudelten Obers, häuft dann die mit dem Schnee gemischte Crême darüber und bäckt sie 10 Minuten.

Oder: Man gibt Bisquiten in die Schüssel, darauf eingesottene Marillen, häuft die Crême darüber und bäckt sie.

Von Chocolate-Crême und Zwieback. Man befeuchtet kleinen Vanille-Zwieback mit Obers, füllt je 2 Schnitten mit Marillensalse zusammen, legt sie in die ausgeschmierte Schüssel, häuft die mit Schnee von 3 Klar gemischte (wie Seite 51 bereitete) Crême darüber und bäckt sie.

In Dunst gekocht. Man legt eine Form mit Bisquiten aus, füllt die mit Schnee gemischte Crême ein, siedet sie in Dunst und stürzt sie.

Mit Früchten. Man gibt 7 Deka eingesottene Früchte, würfelig geschnitten, oder 7 Deka fein geschnittenes Citronat und Limonengeruch vor dem Schnee zu Crême, legt den Boden des Models mit Citronat aus und gibt nach dem Stürzen Salsenbeguss herum.

Mit Obersschaum. Man macht Crême von 2 Deciliter Obers, 2 Dottern und einem schwachen Löffel Mehl, rührt während des Auskühlens 7 Deka Zucker mit 5 Dottern, dann die Crême und Pomeranzenzucker

und zuletzt Schnee von 5 Klar dazu, legt die Form mit Pistazien aus, füllt die Crême ein, läßt das gestürzte Koch etwas auskühlen, und garniert es mit gezuckertem Obersschaume (Seite 53).

## Krapferl-Koch.

Von 2 Deciliter Obers, 1 Ei, 2 Dottern und Mehl macht man einen Teig, etwas dicker als zu eingesottenen Nudeln, salzt ihn etwas und drückt ihn durch den Durchschlag in heißes Schmalz. Dann macht man Crême von 2 Deciliter Obers, 3 Dottern, 7 Deka Zucker mit Vanille und 1 Kaffeelöffel Mehl und rührt sie während des Auskühlens. Nun mischt man den Schnee der 3 Klare und die ausgekühlten Krapferl dazu, füllt es in den dicht mit Krapferln ausgestreuten Model, siedet es in Dunst und gibt Kaffee-Crême herum.

## Wiener-Koch.

2 Deciliter Obers, 6 Dotter, 7 Deka Butter, 10 Deka Zucker mit Vanille und 2 schwache Esslöffel Mehl kocht man bei beständigem Rühren bis es dick, dann fort bis es kalt ist, mengt die 6 Klar als Schnee dazu und bäckt es in einer Schüssel.

## Kindskoch-Auflauf.

Kindskoch von 3 Deciliter Obers oder Milch und 3½ Deka Mehl gibt man in die Schüssel, und 3 Deka Butter darauf, damit es keine Haut bekommt, treibt es dann ab und gibt 10 Deka Zucker mit Vanille- oder Limonengeruch und, wenn es ganz kühl ist, nach und nach 6 Dotter und zuletzt den Schnee der 6 Klar dazu. Man gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, bestreut es mit Zucker und bäckt es bei mäßiger Hitze.

Ebenso von gutem Obers ohne Butter und 4 Eiern in einer Form gebacken. Man kann auch eine Hand voll fein gestoßener oder auch mit Zucker gerösteter Mandeln oder Bisquitbrösel dazu mischen oder das Koch mit Marillensalse auf Oblaten oder Schmankerl gestrichen, unterlegen.

Auf dem Bleche gebacken. Man streicht das abgetriebene Koch auf das mit Schmalz geschmierte Blech, sticht es gebacken zu kleinen Krapferln aus, füllt sie mit Salse zusammen und bestreut sie mit Zucker.

## Arrowroot-Koch.

Man bereitet das Koch wie Seite 340, treibt es wie obiges Kindskoch ab, bäckt es auf einer Schüssel, oder siedet es, in eine Form gefüllt, in Dunst.

## Schmankerl-Koch.

In 2 Deciliter siedendes Obers gibt man 3 Deciliter zerbröckelte Schmankerl (Seite 53), läßt es einen Sud machen, in eine Schüssel geschüttet auskühlen, rührt es dann mit $3^1/_2$ Deka Butter, 4 Dottern, und 7 Deka Zucker und mischt den Schnee von 3 Klar dazu. Man siedet es in Dunst und gibt Salsenbeguß darüber.

## Kaffee-Koch.

Von gemischtem Kaffee. Starken, gezuckerten Kaffee mischt man mit gutem Obers wie beim gewöhnlichen Getränke, befeuchtet damit eine abgeriebene, feinblätterig geschnittene Semmel, die man dann fein verrührt und nebst 7 Deka geriebenen Mandeln und ebensoviel Zucker zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter und 4 Dottern rührt. Dann mischt man den Schnee von 3 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Von schwarzem Kaffee. Man befeuchtet 3 abgeriebene Rundsemmeln mit 2 Kaffeeschalen voll gut gezuckertem, schwarzen Kaffee. Wenn sie erweicht sind, rührt man sie in 5 Deka warm gemachte Butter (siehe Semmelbeschamel Seite 29) und ausgekühlt mit 5 Dottern und 7 Deka Zucker, gibt den Schnee von 2 Klar dazu und füllt es in einen ausgeschmierten, mit Zucker ausgestreuten, mit ganzen Mandeln am Boden ausgelegten Model, siedet es in Dunst und gibt Vanille-Crême darüber.

Kaffee-Auflauf. 4 Deciliter Obers mit Kaffeegeruch (Seite 49) oder mit starkem Kaffee gemischt, läßt man kalt werden, verrührt es dann nach und nach mit 2 Löffel Mehl und 7 Deka Zucker und kocht dies unter beständigem Rühren zu einem dicken Koche. Ausgekühlt rührt man es mit 7 Deka Butter und 5 Dottern, mischt den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel.

## Caramel-Koch.

In Dunst gekocht. 14 Deka gestoßenen Zucker läßt man gelb werden, gibt 6 Esslöffel voll feine Brösel dazu, kocht es mit 3 Deciliter siedendem Obers auf, rührt, bis es sich von der Casserolle löst, und läßt es auskühlen, worauf man nach und nach 5 Dotter dazu rührt, dann den Schnee von 5 Klar, und es in eine ausgeschmierte, mit Zucker ausgestreute Form füllt. In Dunst gesotten und gestürzt gibt man Vanille-Crême oder Himbeerschaum (Seite 53) herum.

Als Auflauf. Man läßt 9 Deka Zucker in einer kleinen Pfanne zergehen und gelb werden und mit 4 Deciliter heißem Obers aufkochen, worauf man es wie den Kaffee-Auflauf weiter bereitet.

## Chocolate-Koch.

Auflauf. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern, 7 Deka Zucker mit Vanille und 10 Deka geriebener Chocolate ab, mischt den Schnee von 4 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel, nachdem man es gut mit Zucker bestreut hat.

Oder: Man erweicht eine abgeriebene, feine Semmel mit kaltem Obers, zerdrückt sie, mischt sie mit 7 Deka geriebener Chocolate und 3 Deciliter Obers, kocht dies auf, rührt, während es auskühlt, 1 Stück Butter dazu, dann Zucker mit Vanille, 6 Dotter und Schnee der 6 Klar, und bäckt es in einer Schüssel.

Oder: Man löst die geriebene Chocolate mit 3 Deciliter Obers auf, verrührt damit 2 Löffel voll Mehl, kocht es bei beständigem Rühren und bereitet es weiter wie das vorige.

Mit Bröseln. Zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 2 oder 3 Dottern und 5 Deka Zucker mischt man 7 Deka Chocolate und mit Milch befeuchtete Kipfelbrösel und bäckt es in einer Form.

Mit Mandeln. Man treibt 5 Deka Butter mit 4 Dottern und 7 Deka Zucker ab, gibt 3½ Deka fein geschnittene Mandeln, 7 Deka Chocolate, mit Milch aufgelöst, 3½ Deka Kipfelbrösel, Vanille und den Schnee von 3 Klar dazu, bäckt es in einer Form, stürzt es und gibt Vanille-Crême dazu.

In Dunst gekocht mit Marillenschaum. Zu einem Abtriebe von 10 Deka Butter, 5 Dottern, 10 Deka Zucker gibt man 8 Deka gestoßene Mandeln und 8 Deka Chocolate, Schnee von 2 Klar und von einem abgeriebenen mürben Kipfel die Brösel. Man füllt es in eine mit Butter ausgestrichene, mit Zucker ausgestreute Form, siedet es in Dunst und gibt nach dem Stürzen Marillenschaum herum.

Schwarzes Koch als Mohr im Hemd. 14 Deka feine Chocolate, mit 3 Deciliter Wasser aufgelöst, kocht man dicklich ein, rührt sie während des Auskühlens und dann nach und nach zu einem Abtriebe von eigroß Butter, 8 Dottern und 14 Deka Zucker, mischt den Schnee von 4 Klar dazu und siedet es, in einen mit Butter ausgestrichenen Model gefüllt, in Dunst. Wenn es gestürzt und etwas abgekühlt ist, gibt man Vanilleschaum (Seite 53) darüber oder gezuckerten Oberschaum herum.

Zweifärbiges Koch mit Chocolateberguss. Man rührt 10 Deka Zucker mit 6 Dottern, gibt 10 Deka gestoßene Mandeln dazu und theilt es in 2 gleiche Portionen. Zu einer gibt man 7 Deka geriebener Chocolate, zur anderen Brösel von einem Kipfel, mit Rum befeuchtet, Zimmt und Limonenschalen und zu jeder Portion die Hälfte Schnee

von 4 Klar. Man gibt zuerst die schwarze Portion in die Form, dann eine Oblate mit Marillensalse bestrichen, darauf die lichte, siedet es in Dunst, und gibt, wenn es gestürzt ist, schwarzen Chocolateguss (S. 52) darüber.

## Beschamel-Koch.

Als Auflauf. Man bereitet Beschamel wie Seite 29 von 10 Deka Mehl, rührt es gut während des Auskühlens, dann mit 5 Dottern und 10 Deka Zucker mit Vanille- oder Pomeranzengeruch, mischt den Schnee von 5 Klar darunter, bäckt es auf einer Schüssel und gibt Marillensauce (Seite 52) dazu. Oder man rührt das ausgekühlte Beschamel mit 3 Löffel voll Marillen- oder Hagebutten-Salse, dann sechs Dottern und 7 Deka Zucker und mischt 5 Klar als Schnee dazu.

Mit Ananas. Zu dem wie oben mit Eiern und Zucker gerührten Beschamel mischt man 2 Esslöffel voll kleinwürfelig geschnittene, frische oder eingesottene Ananas und bäckt es.

In Dunst gekocht. Man legt eine glatte, mit Butter ausgestrichene Form mit Papier aus, bestreicht dieses ebenfalls mit Butter und belegt es zierlich mit eingesottenen Früchten, welche man vorher in Wasser taucht und auf einem Tuche abtropfen läßt. Man bedeckt sie vorsichtig mit dem abgetriebenen Beschamel, zu dem man Schnee von 3 Klar gemischt hat, und gibt auf dieses eine Oblate, welche man wieder mit Früchten belegt und mit Beschamel bedeckt, worauf man es in Dunst siedet. Nach dem Stürzen nimmt man das Papier vorsichtig ab und gibt Pfirsichsauce (Seite 52) dazu.

Mit Caramel. Man rührt es mit Dottern und Zucker, mischt Caramel, ein Hand voll fein geschnittene Mandeln und den Schnee dazu, siedet es in Dunst und gibt Vanille-Crême herum.

Mit Chocolate. Man gibt 7 Deka geriebene Chocolate dazu, siedet es in Dunst und gibt Chocolateguss darüber.

## Rum- oder Maraschino-Auflauf.

Man macht ein Beschamel (Seite 29) von 7 Deka Butter, 1 Deciliter Mehl und 2 Deciliter Obers, treibt es mit 6 Dottern, 7 Deka Zucker und 4 Löffeln Rum oder Maraschino ab, mischt den Schnee von 6 Klar bei und bäckt es auf einer Schüssel ungefähr 1/2 Stunde.

## Semmelbeschamel-Koch.

Zu 3 1/2 Deciliter kaltem Obers gibt man abgeriebene, blätterig geschnittene Semmel- oder Kipfelkrume, soviel das Obers saftig befeuchtet und läßt es 1/2 Stunde stehen, worauf man es verrührt und kocht,

damit es ein feines, dickliches Koch wird. Indessen treibt man 7 Deka Butter mit 6 Dottern und 10 Deka Zucker mit beliebigem Geruche ab, rührt nach und nach das ausgekühlte Beschamel und zuletzt den Schnee von 5 Klar dazu und bäckt es in einer Form oder Schüssel, oder man mischt Schnee von 4 Klar darunter, siedet es in Dunst und gibt Crême oder Salsenbeguss herum.

Vierfärbiges Koch. Ehe man den Schnee dazu gibt, theilt man obigen Abtrieb in 4 Portionen, gibt zu einer nur Vanille, zur zweiten Marillensalse, färbt die dritte mit Chocolate, die vierte mit Alkermessaft, mischt nun zu jeder den vierten Theil des Schnees von 4 Klar und füllt sie in Schichten, mit Oblaten getheilt, aufeinander in die Form oder löffelweise, mit den Farben wechselnd, neben- und übereinander, siedet es in Dunst und bestreicht die Oberfläche mit Marillensalse.

Mit Citronat. Man legt die Form mit halbierten Mandeln und Citronat über Papier zierlich aus, gibt die Abfälle fein geschnitten unter das Koch, siedet es in Dunst und gibt Chaudeau oder Saft herum.

Mit Chocolate. Man läſst 2 Deka Butter und 5 Deka geriebene Chocolate miteinander zergehen, rührt dann 2 Dotter dazu, und wenn es dick wird, während des Auskühlens fort, worauf man Schnee von 1 Klar dazu gibt und damit obiges Koch unterlegt.

Mit Mandeln und gebranntem Zucker. Man rührt 5 Deka fein gestoßene Mandeln unter das Koch, gibt Vanillegeruch und den Schnee dazu, füllt davon nur fingerdick in die ausgeschmierte Schüssel und gibt jähe Oberhitze, aber fast keine von unten, bis es etwas steif wird, worauf man Zucker darauf streut und diesen mit glühendem Schäuferl brennt. Dann gibt man wieder vom Koche und brennt es auch, nach der letzten Schichte stellt man es in das Rohr und bäckt es fertig.

Brennend. Zu obigem mit Mandeln abgetriebenen Koche mischt man auch 7 Deka Rosinen und Weinbeerl, bäckt es auf einer Schüssel, stellt jedoch in die Mitte eine kleine Kaffeeschale, die man nach dem Backen herausnimmt, gibt einige Stücke mit Rum befeuchteten Zucker in die Vertiefung, streut Zucker darüber und zündet den Rum vor dem Auftragen an.

Mit Pomeranzen. Man gibt Pomeranzenzucker zum Abtriebe und unterlegt es mit einer geschält zu Scheiben geschnittenen Pomeranze, nachdem man die Kerne und das Weiße entfernt hat und bäckt es in einer Form.

## Käse-Auflauf.

In 7 Deka Butter läſst man 5 Deka Kartoffelmehl anlaufen und vergießt es mit 2 Deciliter Obers, dann gibt man 7 Deka geriebenen

Parmesan- und 3½ Deka Groyerkäse, ½ Kaffeelöffel Zucker und eine Prise weißen Pfeffers hinein und verrührt es fein. Ausgekühlt treibt man es mit 3 Dottern ab, mischt den Schnee der 3 Klar dazu und bäckt es.

## Bisquit-Koch.

Man rührt 7 Dotter und 15 Deka Zucker recht gut, gibt den Schnee von 4 Klar, Limonenschalen oder Vanille und 8 Deka Stärkmehl dazu, siedet es in Dunst und gibt Weichselsauce (Seite 52) herum.

Mit Vanille und Crême. In 2 Deciliter Obers weicht man 6 Bisquiten, verrührt sie fein, gibt 2 Eier und 6 Dotter, mit Zucker und Vanille abgesprudelt, dazu, füllt es in eine Form, siedet es in Dunst und gibt Caramel- oder Chocolate-Crême darüber.

Mit Pomeranzen. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 4 Dottern und 5 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch gibt man 7 Deka Bisquit-Brösel, mit Pomeranzensaft befeuchtet, und den Schnee von 3 Klar, siedet es in Dunst und gibt einen Überguss von Himbeersaft, mit rothem Weine aufgekocht, darüber.

Oder: Man bricht Bisquiten entzwei, füllt sie mit Marillensalse zusammen, legt einen Model damit voll, sprudelt 2 Deciliter Obers mit 5 Dottern und Pomeranzenzucker ab, schüttet es darüber und siedet es in Dunst.

Mit Maraschino. 7 Deka Bisquiten bricht man ab, füllt sie mit Salse zusammen, legt eine Form damit aus und streut auf jede Lage gestiftelte Mandeln, ungefähr 8 Deka. Dann sprudelt man 1 Esslöffel Mehl, 1 Ei, 4 Dotter und 7 Deka Zucker mit Vanille und 3½ Deciliter Obers recht gut ab, schüttet es darüber und siedet es in Dunst. Nach dem Stürzen gibt man Maraschino darüber und Chaudeau herum.

## Zwieback-Koch.

7 Deka Zwieback mit Salse, je 2 und 2 Scheiben zusammengefüllt, legt man in einen ausgestrichenen Model, sprudelt 3 Deciliter Obers mit Zucker und 4 Dottern ab, schüttet es darüber und läßt es ½ Stunde stehen. In Dunst gesotten und gestürzt, gibt man Chaudeau herum.

## Kipfel-Koch.

Mit Überguss. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 7 Deka Zucker mit Limonengeruch und 5 Dottern gibt man mit Obers befeuchtete Bröseln von 3 bis 4 Kipfeln und den Schnee von 3 Klar, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene Form und siedet es in Dunst.

Mit Rosinen. Zu obigem Koch gibt man die Kipfel, würfelig geschnitten, angeweicht, die abgeriebenen Brösel, Rosinen, Weinbeerl und Pignolen und bäckt es in einer Form.

Feines mit Schaum. Man reibt 4 große mürbe Kipfel ab, schneidet sie wie für Crême-Kipfel (Seite 352) in 4 Theile und nimmt etwas Krume heraus, statt der man Marillensalse einstreicht. Man legt sie dann wieder aufeinander und die halben Kipfel nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene tiefe Schüssel. Dann sprudelt man 4 Deciliter sehr gutes Obers mit 6 Dottern und Vanillezucker ab und gibt es nach und nach über die Kipfel, damit diese recht saftig werden. Kurz vor dem Anrichten schlägt man 3 Klar zu Schnee, mischt Zucker und Vanille dazu, streicht ihn über die Kipfel und bäckt es.

## Scheiterhaufen.

Gebacken. Mit Rosinen. Man befeuchtet Schnitten von abgeriebenem mürben Gebäcke mit kaltem Obers, legt sie in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, schichtenweise mit Rosinen, Weinbeerln und gestiftelt geschnittenen Mandeln bestreut, aufeinander und gießt 2 Deciliter Obers mit 2 oder 3 Dottern und Vanillezucker abgesprudelt darüber, um die Zwischenräume auszufüllen. Oben mit Zucker und Mandeln bestreut, wird es gebacken.

In Dunst gekocht. Die Vertiefungen einer Form legt man mit Rosinen, Citronat, Mandeln und Pistazien aus, gibt das übrige wie beim obigen hinein. In Dunst gesotten und gestürzt, gibt man eine Crême herum.

Mit Früchten. Man gibt zwischen die Schnitten gedünstete Äpfelspalten, mit Rosinen und Pignolen bestreut, oder mit Zuckerwasser gekochte Quittenspalten oder eingesottene Weichseln.

Mit Citronat und rothem Weine. Man taucht die Schnitten in süßen rothen Wein, gibt Citronat, Mandeln und Zucker darauf und schüttet Dotter, mit etwas Obers abgesprudelt, darüber.

## Markschnitten.

Dünne Semmelschnitten taucht man in Obers, belegt damit eine mit Butter ausgestrichene flache Schüssel, bestreut die Schnitten mit einer Mischung von fein geschnittenen Mandeln, Beinmark und Zucker, gibt noch etwas Obers, mit 1 Dotter abgesprudelt darüber, und bäckt es.

## Citronat-Koch.

Man mischt zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter 1 Ei, 5 Dotter und 10 Deka Zucker, Brösel von 3 Kipfeln mit Obers befeuchtet, 7 Deka fein geschnittene Mandeln, 7 Deka nudelig geschnittenes Citronat und Schnee von 3 Klar. Den Model legt man über Papier mit Citronat und halben Mandeln aus, füllt das Gerührte vorsichtig ein, kocht es in Dunst und gibt einen Beguss herum.

## Reis-Pudding.[1])

7 Deka Reis kocht man mit Milch dick und weich, gibt ihn zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 4 Dottern, 7 Deka Zucker mit Limonengeruch und mischt 3½ Deka Rosinen, ebensoviel von Weinbeerln, Citronat, Pistazien, Arancini, 1 Löffel Rum und 2 Klar als Schnee dazu. Man siedet es in Dunst, streut nach dem Stürzen fein geschnittene Pistazien oder in Zucker gekochte Pomeranzenschalen über den Pudding und serviert Chaudeau in einer Schale dazu oder gibt Rum darüber und zündet ihn an.

Oder man stoßt den Reis fein, kocht ihn ½ Stunde, treibt ihn ebenso ab, gibt 7 Deka Rosinen und 3½ Deka gestoßene Mandeln dazu und wenn er nach dem Dunstsieden gestürzt ist, Vanille-Crême oder passierte Erdbeeren, mit gleich schwer Zucker gerührt, herum.

---

[1]) Zu den Puddings gehört eigentlich ein halbkugelförmiger Model, welcher in der Mitte einen Zapfen hat. (Über das Kochen siehe Seite 7.) Wenn der Pudding genug gekocht ist, wird er oben gleichgeschnitten und auf die Schüssel gestürzt. Ist der Model ohne Zapfen, so legt man ihn, nachdem er ausgeschmiert ist, mit feiner Leinwand aus, die man dann vorsichtig ablöst, wenn die Mehlspeise gestürzt ist. Auch kocht man Puddings, locker in eine mit Butter bestrichene Serviette gebunden, an einem Kochlöffelstiele über kochendem, gesalzenem Wasser in einem hohen Topfe hängend und deckt diesen nur leicht zu, damit die Dämpfe entweichen können. Zum Anrichten gibt man so gekochten Pudding in einen Durchschlag, löst die Serviette auf und auseinander, legt die Schüssel darüber und dreht sie nebst dem Durchschlage um, welchen man nun abhebt und darauf das Tuch vorsichtig entfernt. Will man einen Pudding brennend geben, so legt man einige Stücke Zucker mit Rum befeuchtet in die Vertiefung vom Zapfen oder schüttet etwas Rum in dieselbe und zündet ihn erst vor der Thüre des Speisezimmers an, damit er nicht zu früh verlösche. Wenn man eine Form ohne Zapfen verwendet, schneidet man, um den Pudding brennend zu servieren, aus der Mitte ein Stück heraus und legt den mit Rum befeuchteten Zucker in die dadurch entstandene Vertiefung. Nachdem ein Pudding gestürzt ist, gibt man meistens Chaudeau, Crême oder Salsenbeguss darüber oder herum, wozu sich alle Übergüsse und Saucen (Seite 51), besonders aber die geistigen, eignen.

## Mandel-Pudding.

Gestoßener. Man befeuchtet 7 Deka Mandeln beim Stoßen mit Obers, reibt von einer feinen Semmel die Rinde weg, schneidet sie blätterig und schüttet 2 Deciliter Obers darauf. Man stoßt sie mit den Mandeln und gibt nach und nach auch 6 Dotter, 10 Deka Zucker mit Vanillegeruch und mischt nach $1/2$ Stunde Stoßen von 3 Klar den Schnee dazu. Dann füllt man es in den mit Zucker bestreuten Model, siedet es in Dunst und gibt Saft, Chaudeau oder Crême herum. Man kann auch Rosinen, Pistazien und Citronat dazu mischen oder damit den Model zierlich auslegen.

Gerührter. Man treibt 5 Deka Butter mit 5 Dottern ab, gibt 7 Deka Zucker, 7 Deka gestiftelt geschnittene Mandeln, 2 abgeriebene Kipfel, würfelig geschnitten und in Obers geweicht, Rosinen und fein geschnittene Arancini und den Schnee von 3 Klar dazu.

## Kastanien-Pudding.

Mit Rum. Man bratet 28 Deka Kastanien und sucht, wenn man sie geschält hat, die schönsten davon aus. Die übrigen, ungefähr die Hälfte, stoßt man mit 5 Deka Butter und streicht dieses durch ein Sieb. Dazu gibt man nun 10 Deka fein geschnittenes Kern-Nierenfett, 7 Deka Zucker, 5 Deka Rosinen, $3^1/_2$ Deka gestoßene Mandelbusserl, 1 Ei und 3 Dotter, etwas Obers und Rum, die übrigen Kastanien in 4 Theile geschnitten und 3 Deka Mehl. Man gibt es in einen ausgeschmierten Kuppelmodel und siedet es 1 Stunde in Dunst. Auf die Schüssel gestürzt, wird Rum- oder Pomeranzen-Chaudeau (Seite 50) darüber und in einer Schale beigegeben.

Mit Marillensalse. Man stoßt 7 Deka Mandeln und verreibt sie im Mörser mit 3 passierten, hart gesottenen Dottern und etwas Obers, rührt sie dann in der Schüssel mit 5 Deka Marillensalse, dann erst mit einem Abtriebe von 8 Deka Butter, 4 Dottern, 7 Deka Zucker, worauf man noch 7 Deka passierte Maroni und Schnee von 3 Klar beimischt und es in Dunst kocht. Gestürzt gibt man Marillensauce (Seite 52) in einer Schale dazu.

## Pignolen-Pudding.

Mit Obers und Citronat. 5 Deka Butter treibt man mit 4 Dottern ab, gibt zu jedem Dotter 1 Eßlöffel voll mit Obers befeuchtete Semmelbröseln, dann 9 Deka Zucker mit Vanille, 7 Deka Pignolen, 5 Deka länglich geschnittenes Citronat und den Schnee der 4 Klar, siedet

es in Dunst und gibt Rum-Chaudeau oder Chocolate-Crême (Seite 50 bis 51) herum.

Mit Likör und Rosinen. Man befeuchtet die Brösel mit Obers und mit Maraschino oder anderem Likör, mischt Rosinen, Weinbeerl, fein geschnittene Pignoli und Limonenschalen dazu, siedet es in Dunst und gibt Chaudeau mit dem gleichen Likör (Seite 50) dazu.

## Früchten-Pudding.

Von Kipfeln. In fast 3 Deciliter Obers gibt man 7 Deka Zucker, 14 Deka gestoßene Mandeln und soviel Kipfelbrösel, als das Obers befeuchtet. Dies kocht man bei beständigem Rühren dicklich ein und läßt es auskühlen. Man treibt es dann mit 5 Deka Butter, 5 Dottern und 1 Löffel voll Marillensalse ab, mischt 4 Deka eingesottene schwarze Nüsse, 3 Deka ausgelöste Kirschen, länglich geschnittene Arancini und den Schnee von 3 Klar dazu, siedet es in einem Zapfenmodel in Dunst und serviert den Pudding brennend.

Von Bisquitbrot. Man schneidet solches würfelig, sprudelt Obers mit 1 Ei ab, befeuchtet es damit und schneidet nun Quittenkäse, eingesottene Nüsse, Marillen, ebenfalls würfelig, rührt Dotter und Zucker, mischt den Schnee dazu, dann das übrige, siedet es in Dunst und gibt einen Überguss.

## Englischer Pudding.

Abgeriebene, würfelig geschnittene Rundsemmel (6 Deka) befeuchtet man mit Obers. Dann treibt man 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab und gibt dazu 7 Deka würfelig geschnittenes Beinmark, 7 Deka Weinbeerl, 7 Deka Rosinen, 5 Deka fein geschnittene Pistazien, 3½ Deka gestoßene Mandeln, 3 Deka Citronat länglich geschnitten, 7 Deka Zucker mit Limonengeruch, etwas Muscatnuss, 1 Esslöffel voll Rum und den Schnee von 3 Klar. In einem mit Leinwand ausgelegten Kuppelmodel 1 Stunde in Dunst gekocht, wird der Pudding gestürzt und mit Chaudeau, zu dem man Limonensaft oder Rum mischt, übergossen. Oder man gibt auch Zucker mit Rum in die Mitte und zündet diesen an.

Oder: 20 Deka trockenes Kern-Nierenfett löst man aus dem Häutchen, schneidet es fein und verreibt es zwischen den Händen mit 10 Deka Mehl, mischt es dann mit 10 Deka Zucker, 2 Eiern, 4 Löffel Obers, 3 Löffel Rum, Muscatnuss, Neugewürz, Gewürznelken und Salz, 7 Deka Citronat, 10 Deka fein geschnittenen Mandeln, 10 Deka Rosinen und 10 Deka Weinbeerln. Zu dieser Mischung kann man noch 10 Deka Marillen-

salse oder feinblätterig geschnittene Reinette-Äpfel geben. Man kocht den Pudding in einer mit Butter bestrichenen Serviette bei 2 Stunden in Dunst, serviert ihn brennend und eine Wein- oder Punschsauce dazu.

Oder: Zu 5 Deka Butter mit 4 Dottern abgetrieben gibt man 24 Deka Zucker, 14 Deka fein geschnittene Mandeln und Pomeranzenschalen, 7 Deka Brösel, mit Vanille-Likör befeuchtet, und den Schnee der 4 Klar. In Dunst gesotten und gestürzt, schüttet man Rum darüber und zündet ihn an.

Oder: Man belegt den Boden eines mit Butter stark ausgestrichenen Models mit Schnitten von Kaffeebrot, gibt Rosinen, Datteln, eingesottene Kirschen oder Zwetschken fein geschnitten darauf, bestreut dies mit Bröseln von weißem Brote und mit einer Mischung von fein geschnittenem Beinmarke, Mandeln, Limonenschalen, Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Muscatnuss und bespritzt es mit Rum. Nachdem es auf diese Art voll gefüllt ist, sprudelt man 2 Deciliter Obers mit 4 Dottern und 7 Deka zerlassener Butter ab, schüttet es nach und nach darüber, siedet es in Dunst und bestreut es gestürzt stark mit Zucker.

## Gelber Pudding.

Man treibt 10 Deka Butter mit 3 Dottern flaumig ab, worauf man 12 Deka Zucker, Saft und Schalen 1/4 Limone, 3 Esslöffel gesiebtes Mehl und den Schnee der 3 Klar dazu rührt. Es wird in einer Puddingform 1 1/2 Stunden in Dunst gekocht, dann gestürzt und Chaudeau oder Himbeersauce dazugegeben.

## Kaiser-Pudding.

14 Deka Mandeln stoßt man fein und benetzt sie dabei mit Pomeranzensaft, rührt sie mit 14 Deka Zucker und 6 Dottern und gibt den Schnee von 4 Klar und fein geschnittenes Citronat dazu. Den Model legt man mit Citronat und halben Mandeln aus, füllt das Gerührte ein und siedet es in Dunst. Gestürzt gibt man eine Ananas- oder Likör-Crême dazu.

## Cabinets-Pudding.

Von Bisquitmasse bäckt man 4 nur fingerdicke Blätter und schneidet diese etwas kleiner als eine glatte Form, die man mit Butter ausstreicht und mit einer Papierscheibe belegt. Man läßt dann 14 Deka Rosinen und 7 Deka Weinbeerl gereinigt und ausgesucht mit einigen Löffeln voll Wasser, etwas Zucker und Maraschino anschwellen und übergießt 14 Deka eingesottene Weichseln mit Wasser und läßt sie auf einem Siebe abtropfen.

Nun sprudelt man 1 Ei, 4 Dotter, 3 Deciliter Obers und 10 Deka Zucker recht gut ab und gibt einige Esslöffel voll Maraschino dazu. Mit den Rosinen streut man nun gleichmäßig den Boden des Models aus, legt ein Bisquitblatt darauf, ohne sie zu verschieben und gibt über dieses einige Löffel voll vom Gesprudelten. Dieses bestreut man mit Rosinen und dem dritten Theile der Weichseln und legt ein Bisquit darüber, welches man ebenfalls begießt, dann so fort und über das vierte Blatt den Rest des Abgesprudelten. In Dunst gesotten und gestürzt wird das Papier abgelöst und eine leichte Crême mit Maraschino dazu serviert.

## Weichsel-Pudding.

Von Saft. Zwei abgeriebene Rundsemmeln, würfelig geschnitten, befeuchtet man mit Saft von frischen oder eingesottenen Weichseln und gibt sie zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 7 Deka Zucker, 4 Dottern, sowie auch 5 Deka fein geschnittene Mandeln, Zimmt, Gewürznelken und von 2 Klar den Schnee. Man siedet es in Dunst und gibt, wenn es gestürzt ist, 1 Deciliter warm gemachten Saft darüber.

Von gedörrten Weichseln. Zum Befeuchten von 7 Deka trockener Brösel von Semmeln oder Roggenbrot nimmt man rothen Wein, schneidet gesottene Weichseln fein zusammen und mischt sie nebst den Bröseln, Limonenschalen, Zimmt und dem Schnee zu obigem Abtriebe.

Von eingesottenen Weichseln. Man treibt 6 Deka Butter mit 8 Deka Zucker und 5 Dottern ab, gibt 7 Deka Bröseln von Roggenbrot, Zimmt, Gewürznelken, 8 Deka abgetrocknete Weichseln und den Schnee von 3 oder 4 Klar dazu, füllt es in einen mit gestoßener Mandelbäckerei ausgestreuten Zapfenmodel und siedet es in Dunst. Dann gibt man den Saft der Weichseln mit rothem Weine, Zucker und Zimmt aufgekocht in einer Schale dazu.

## Schwarzer Pudding.

Mit Wein und Rosinen. 4 Dotter, 7 Deka Zucker, 5 Deka Mandeln, mit den Schalen geschnitten, rührt man gut und mischt 7 Deka Chocolate, 2 Esslöffel in rothem Wein geweichte Brösel von schwarzem Brot und 5 Deka Rosinen, Zimmt, Gewürznelken, Neugewürz, Limonenschalen, dann von 3 Klar den Schnee dazu und gibt Marillensalse oder schwarzen Chocolateberguss (Seite 52) darüber.

Mit Citronat und Arancini. 7 Deka erweichte Chocolate rührt man mit 7 Deka Butter, 6 Dottern, 7 Deka Zucker, 7 Deka mit den Schalen geschnittenen Mandeln, mischt 5 Deka Citronat und 5 Deka

Arancini, kleinwürfelig geschnitten, und Schnee von 4 Klar dazu und gibt, wenn es in Dunst gesotten und gestürzt ist, Rum-Chaudeau (Seite 50) darüber.

## Rum-Pudding.

Man rührt 1 Ei und 5 Dotter mit 15 Deka Zucker recht flaumig, gibt 5 Deka gestoßene Mandeln und 10 Deka Brösel von Roggenbrot, mit Rum befeuchtet, und viel Gewürz, dann den Schnee der 5 Klar dazu und siedet es in Dunst. Man serviert den Pudding brennend und Pomeranzen-Chaudeau dazu.

## Wein-Koch.

Zu 4 Eiern nimmt man 4 Löffel voll von Zucker, Kipfenbröseln und gutem Wein, befeuchtet mit diesem die Brösel, gibt sie zu den mit dem Zucker schaumig gerührten Dottern, dann den Schnee dazu und bäckt es oder siedet es in Dunst. Den Zucker kann man in der Messingpfanne bis zum Schäumen schmelzen und mit dem Weine aufkochen und noch Wein dazu geben, dass wieder 4 Löffel voll sind.

Mit rothem Wein. Man rührt 14 Deka Zucker mit 6 Dottern, mischt 8 Deka Brösel von 1 Tag alten Kipfeln und Schnee von sechs Klar dazu und bäckt es. Indessen siedet man 3 Deciliter rothen Weines mit etwas Wasser, Zucker, Zimmtrinde und einigen Gewürznelken, gießt ihn heiß über das gestürzte Koch und bestreut es stark mit Zucker.

Mit Citronat. In 2 Deciliter Wein weicht man soviele Bisquiten, als er befeuchtet, und kocht es. Ausgekühlt rührt man dieses mit 4 Dottern und 7 Deka Zucker, gibt 7 Deka Citronat und den Schnee von 3 Klar dazu, füllt es in einen mit Zucker ausgestreuten und mit halbierten Mandeln ausgelegten Model, siedet es in Dunst und gibt Salsenüberguss oder Chaudeau herum.

## Brot-Koch.

In Dunst gesotten. Man rührt 10 Deka Zucker mit 6 Dottern, mischt 7 Deka Brotbrösel, Zimmt, Gewürznelken, Pomeranzenschalen, Schnee von 4 Klar und 7 Deka Mandeln und Citronat, fein geschnitten, dazu und siedet es in Dunst. Dann lässt man Zucker spinnen, kocht Pomeranzensaft und etwas weißen Wein damit auf und gießt dies über das gestürzte Koch.

Gebacken. Man befeuchtet 14 Deka Brösel von schwarzem Brot mit gutem Weine oder Rum, treibt dann 7 Deka Butter mit 2 Eiern, 4 Dottern und 7 Deka Zucker ab, mischt Zimmt, Limonenschalen, 7 Deka Mandeln und die Brösel dazu und bäckt es in einer Form.

Von Schrotbrot. 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch rührt man mit 4 Dottern, gibt 14 Deka Brösel von Schrotbrot, mit Rum befeuchtet, und Schnee von 4 Klar dazu, bäckt es und gießt mit Zucker, Pomeranzenschalen und Gewürznelken gesottenen, rothen Wein über das gestürzte Koch.

## Falsches Mandel-Koch.

14 Deka Zucker, Limonenschalen und einige gestoßene, bittere Mandeln rührt man mit 5 Dottern und gibt Schnee von 4 Klar und 19 Deka Bröseln von Schrotbrot dazu. In Dunst gekocht und gestürzt, gibt man Chaudeau oder verdünnte Salse darüber.

## Mohn-Koch.

Zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter und 4 Dottern gibt man 7 Deka Zucker mit Vanillegeruch, 5 Deka gestoßene Mandeln, 7 Deka feine Semmelkrume, in Milch geweicht, fast 2 Deciliter fein gestoßenen Mohn und von 2 Klar den Schnee und siedet es in Dunst.

## Vanille-Koch.

10 Deka Zucker mit Vanille rührt man mit 5 Dottern und gibt 5 Deka fein gestoßene Mandeln, 5 Deka Bisquitbröseln, 5 Deka zerlassene Butter und von 4 Klar den Schnee dazu. In Dunst gesotten gibt man Salsenüberguss oder Rum darüber und zündet diesen an.

## Kastanien-Koch.

Als Auflauf. 14 Deka rohe Kastanien schält man, gibt sie in kochendes Wasser, bis man die innere Haut abziehen kann, übergießt sie nun mit Milch, gibt ein Stückchen Vanille dazu, kocht sie weich und passiert sie. Dieses Püree rührt man dann mit 4 Deka Butter, 5 Dottern, 9 Deka Zucker, 2 Löffel voll Maraschino, mischt den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt es mit Zucker bestreut in einer Schüssel.

Oder: Man bratet die Kastanien, dann schält und stoßt man sie, befeuchtet sie dabei mit 1 Eiklar, mischt den Saft einer halben Limone dazu und treibt sie durch ein Sieb. Man rührt sie mit 5 Dottern und 8 Deka Zucker und gibt den Schnee der 4 Klar dazu.

In Dunst gekocht. Man treibt 7 Deka Butter mit 5 Dottern ab, gibt 14 Deka gebratene Kastanien, auf dem Reibeisen gerieben, zehn Deka Zucker mit Limonengeruch, 7 Deka Mandeln, fein gestoßen, und 2 Klar als Schnee dazu und siedet es in Dunst. Gestürzt, gibt man

Salsenbeguss oder von 2 Pomeranzen und 1 Limone den Saft, mit 10 Deka Zucker gekocht, darüber.

## Nuss-Koch.

Mit Weinschaum. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 6 Dottern und 10 Deka Zucker gibt man 10 Deka Nüsse, mit 2 Eiklar gestoßen, Vanille-Zucker und Schnee von 4 Klar. Man siedet es in Dunst, stürzt es und gibt Chaudeau darüber.

Mit Marillenschaum. Zu einem Abtriebe von 10 Deka Butter, 8 Dottern, 10 Deka Zucker und Limonenschalen gibt man 14 Deka fein geschnittene Nüsse, 2 Hände voll Brotbrösel, mit 3 Löffel Obers befeuchtet, und Schnee von 5 Klar, mit 2 Löffel Zucker gemischt. Nachdem es in Dunst gesotten und gestürzt ist, gibt man Oberschaum mit Vanille oder Marillenschaum (Seite 52) herum.

Mit Nuss-Crême. Man treibt 7 Deka Butter, 5 Dotter und 7 Deka Zucker ab, gibt Zimmt, Gewürznelken, Limonenschalen, Schnee von 3 Klar, eine Hand voll Brotbröseln, mit Rum oder Likör befeuchtet, und 10 Deka Nüsse dazu. In Dunst gesotten, gibt man Nuss-Crême herum.

Mit Citronat. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 5 Dottern und 10 Deka Zucker mit Limonengeruch gibt man 14 Deka gestoßene Nüsse, 4 Deka fein geschnittenes Citronat, 3 Deka Arancini und von 4 Klar den Schnee. Man siedet es in Dunst und gibt Likör- oder Pomeranzen-Chaudeau oder Himbeersaft herum.

Mit Chocolate. Man erweicht die Krume von 2 Kaisersemmeln mit Obers, kocht und verrührt es und mischt es nebst den gestoßenen Nüssen und dem Schnee zu obigem Abtriebe. Über das in Dunst gekochte, gestürzte Koch gibt man Chocolatebeguss.

Mit eingesottenen Nüssen. Man läßt 3 Deka Semmelbröfel in 3½ Deka Butter gelb anlaufen und auskühlen. Dann rührt man 6 Dotter und 7 Deka Zucker, gibt den Schnee von 4 Klar, die Brösel und 10 Deka eingesottene Nüsse, kleinwürfelig geschnitten, und Limonenschalen dazu und siedet es in Dunst. Indessen kocht man Wein mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Limonenschalen und seiht ihn über das gestürzte Koch.

## Haselnuss-Koch.

In Dunst gekocht. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern und 7 Deka Zucker mit Vanille ab und mischt 7 Deka ungeschält gestoßene Haselnüsse und Schnee von 3 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt nach dem Stürzen Kaffee-Crême darüber.

Mit Pomeranzengeruch und Rum. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 6 Dottern, 7 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch gibt man 10 Deka Haselnüsse, 2 Löffel feine Brösel, mit 2 Löffel Rum befeuchtet, und den Schnee der 6 Klar dazu und siedet es in Dunst.

Mit gerösteten Haselnüssen. 21 Deka Haselnüsse werden geschält, mit Zucker geröstet und ausgekühlt gestoßen, dann mit 6 Dottern und 7 Deka Zucker gerührt. Man mischt den Schnee von 4 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt Vanille-Crême herum.

Oder man röstet 14 Deka geschälte Haselnüsse mit Zucker, stoßt sie fein, gibt sie zu einem Abtriebe von 3 Deka Butter, 5 Dottern und 7 Deka Zucker, dann 1 Rundsemmel, würfelig geschnitten, mit Obers befeuchtet, und den Schnee von 3 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt Caramelbeguss (wie Seite 52) darüber.

Gebacken. Mit Zwieback. In $^1/_2$ Liter siedende Milch mit nussgroß Butter gibt man 10 Deka gestoßenen Zwieback und kocht es zu einem Brei, rührt während des Auskühlens 14 Deka gestoßene Haselnüsse, 14 Deka Zucker, dann 4 Dotter und den Schnee der 4 Klar dazu. In einen ausgebröselten Model gefüllt, stellt man es $^1/_2$ Stunde vor dem Speisen in das Rohr. Gestürzt, gibt man Himbeerüberguss.

Als Auflauf. Man rührt 7 Deka Zucker mit 5 Dottern recht flaumig, gibt 7 Deka gestoßene Haselnüsse und 2 Löffel voll Bisquitbrösel, mit Vanille-Likör befeuchtet, und den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Mit Marillensalse. Man stoßt 20 Deka Haselnüsse und gibt nach und nach 1 Deciliter Obers dazu, dann kocht man dies mit 2 Deka Butter, 1 Kaffeelöffel Mehl und 1 Dotter bei beständigem Rühren auf. Ausgekühlt, rührt man 5 Dotter und 10 Deka Zucker, dann den Schnee von 5 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel. Wenn es halb gebacken ist, bestreicht man einige Oblatstückchen mit Marillensalse, rollt sie wie Würstchen zusammen und steckt sie in das Koch, worauf man es fertig bäckt.

## Mandel-Koch.

In Dunst gekocht. Mit Vanille. Man treibt 10 Deka Butter mit 6 Dottern ab, mischt 14 Deka Zucker mit Vanillegeruch, 14 Deka fein geschnittene Mandeln und Schnee von 4 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt Erdbeer-Chaudeau herum.

Mit Chocolate. Man unterlegt obiges Koch mit im Rohre erweichter und mit Wasser verrührter Chocolate, welche man auf eine

Oblate streicht und gibt, wenn es in Dunst gekocht und gestürzt ist, schwarzen Chocolate-Beguss (Seite 52) darüber.

Mit Limonengeschmack. Zu einem Abtrieb von 10 Deka Butter, 5 Dottern und 10 Deka Zucker gibt man 7 Deka Mandeln, Saft und Schalen einer halben Limone, 1 Hand voll Kipfelbrösel und Schnee der 5 Klar und siedet es in Dunst.

Mit Pomeranzen. Man rührt 6 Dotter und 5 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, gibt 10 Deka gestoßene Mandeln, 3½ Deka Kipfelbrösel und Schnee von 3 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt Chaudeau mit Pomeranzensaft herum. Oder man kocht eine in 4 Theile geschnittene Pomeranze, von welcher man die Kerne herausgesucht hat, mit Zuckerwasser und passiert dies über das gestürzte Koch.

Mit Citronat. 10 Deka Zucker, mit 2 Löffel voll Wasser befeuchtet, kocht man, bis er sich bräunlich färbt, und mischt 10 Deka gestoßene Mandeln dazu. Ausgekühlt rührt man sie mit 6 Dottern, gibt Limonensaft und Schalen, 3½ Deka fein geschnittenes Citronat und Schnee von 2 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt Chaudeau herum.

Mit gebranntem Zucker. Man lässt den Zucker in einer Pfanne schmelzen und braun werden, rührt die gestoßenen Mandeln dazu, stoßt sie erkaltet abermals und mischt sie nebst Bröseln von 1 Kipfel zum Abtriebe. Wenn es in Dunst gesotten, dann gestürzt ist, gibt man Marillensalse darüber.

Kleienkoch. 8 Dotter und 9 Deka Zucker rührt man schaumig, gibt 9 Deka mit den Schalen gestoßene Mandeln, Zimmt, Gewürznelken, Limonenschalen und Schnee von 4 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt Chaudeau dazu.

Gebacken. Mit Rum und Arancini. Man kocht 14 Deka Zucker, mit 3 Löffel voll Wasser befeuchtet, bis er sich bräunlich färbt, mischt 14 Deka gestoßene, mit etwas Rum befeuchtete Mandeln dazu, rührt es ausgekühlt mit 2 Eiern und 6 Dottern, bis es dick ist, gibt 3 Deka fein geschnittene Arancini und den Schnee von 5 Klar dazu und bäckt es.

Braunes Mandelkoch. Man gibt 14 Deka Mandeln, mit den Schalen fein geschnitten, zu 14 Deka wie oben gekochten Zuckers, dann Zimmt und Limonenschalen und etwas Saft dazu und lässt sie auskühlen, worauf man sie mit 6 Dottern rührt, Schnee von 2 Klar dazu mischt und es in einer Schüssel bäckt.

Mit Früchten unterlegt. Man rührt 4 Dotter mit 7 Deka Zucker, gibt Limonengeruch, 7 Deka Mandeln, 7 Deka zerlassene Butter, Schnee von 2 Klar und 7 Deka Mehl oder Bisquit-Brösel dazu, füllt

die Hälfte in eine Form, gibt frische oder eingesottene Weichseln, Marillen, gedünstete Äpfel oder dergleichen darauf, das übrige darüber, bäckt es kühl und bestreut es gestürzt mit Zucker.

Mit Zwieback. Man nimmt nur 2 Deka Butter und kein Mehl, sonst alles wie bei dem mit Früchten, gibt Zimmt oder Vanille dazu und streicht es in einer Schüssel über Zwieback, welches man mit Salse zusammengefüllt und mit Obers etwas befeuchtet hat.

Mandel-Auflauf. In 3 Deciliter siedenden Obers gibt man 7 Deka süße und 3 Stück bittere, gestoßene Mandeln und läßt es auskühlen. Dann presst man es durch eine Serviette, sprudelt damit einen Löffel Mehl ab und kocht es. Abermals ausgekühlt, rührt man 6 Dotter und 14 Deka Zucker mit Vanille nach und nach dazu und zuletzt Schnee von 5 Klar und bäckt es in einer Schüssel. Die geschälten Mandeln kann man mit Zucker bestreut rösten, dann stoßen, zum Obers geben und nicht wegseihen.

Oder: Man rührt 6 Dotter und 14 Deka Zucker mit Limonen- oder Pomeranzengeruch recht flaumig, gibt 14 Deka fein geschnittene Mandeln und den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt es in der Schüssel.

## Muscatzin-Koch.

10 Deka Zucker rührt man mit 6 Dottern, 1 Ei, 7 Deka Mandeln, mit den Schalen fein geschnitten, und gibt 5 Gramm Zimmt, 5 Gramm Muscatnuss, Neugewürz und Gewürznelken, Saft und Schalen von einer halben Limone und Schnee von 3 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel oder einem ausgebröselten Model fast 1 Stunde. Man kann es mit eingesottenen Weichseln unterlegen oder in Dunst sieden und einen Weinüberguss geben.

## Dunstbecher.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 7 Deka Zucker mit Geruch und 5 Dottern gibt man 4 Deka gestoßene Mandeln und den Schnee von 4 Klar, füllt damit 4 oder 5 Kaffeebecher halb voll, kocht sie in Dunst, stürzt sie in eine Schüssel und gibt in die Mitte Chaudeau von 4 Dottern.

## Dotter-Koch.

Mit Chocolate. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 frischen und 4 hart gesottenen, gestoßenen Dottern ab, gibt 7 Deka Zucker mit Vanille, 7 Deka gestoßene Mandeln und Schnee von 2 Klar nach und nach dazu, unterlegt es mit geriebener Chocolate und bäckt es.

Mit Bisquit und Rum. 7 Deka Butter treibt man mit 6 Dottern und 10 Deka Zucker ab, mischt 7 Deka mit etwas Obers

gestoßene Mandeln und 4 passierte, hartgesottene Dotter dazu, rührt es noch 1/2 Stunde, mischt den Schnee von 3 Klar bei und füllt es in den mit Bisquitbröseln ausgestreuten Model. Man befeuchtet Bisquiten mit Rum, unterlegt damit das Koch, siedet es in Dunst und gibt Chaudeau darüber.

## Baumwoll-Koch.

Man treibt 14 Deka Butter mit 8 Dottern und 14 Deka Zucker ab, gibt Saft und Schalen von 1/2 Limone, Schnee von 4 Klar und 1 Löffel Mehl dazu, siedet es 1 Stunde in Dunst und überstreicht es mit Marillensalse oder bäckt es in einer Schüssel.

## Äpfel-Koch.

Man dünstet 4 oder 5 mittelgroße Äpfel und passiert sie. Dann rührt man 4 Dotter mit 4 Löffel Zucker mit Limonen- oder Pomeranzen-Schalen, mischt das Äpfelmark, den Schnee der 4 Klar und Brösel von 2 Kipfeln (8 bis 10 Deka) dazu und bäckt es in einer Form.

Mit Citronat. Ungefähr 12 kleine Maschanzker-Äpfel werden geschält, fein geschnitten, mit Zucker und Wein nur soviel gedünstet, dass sie etwas weich werden. Während sie auskühlen, rührt man 4 Dotter und 7 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch und gibt 7 Deka Mandeln, 7 Deka Citronat, die Äpfel, den Schnee von 4 Klar und etwas Kipfelbrösel dazu. Man bäckt es im ausgebröselten Model 3/4 Stunden lange und bestreut es nach dem Stürzen stark mit Zucker.

Mit Mandeln und Rosinen. Zu Schnee von 4 Klar mischt man 4 Dotter, 7 Deka Zucker, 5 Deka fein geschnittene Mandeln, eine Hand voll Rosinen, würfelig geschnittene Taftäpfel und ebenso geschnittenes mürbes Gebäck, mit kaltem Obers befeuchtet, oder 5 Löffel voll gedünstete, passierte Äpfel und 2 Löffel Kipfelbrösel und bäckt es.

Mit Weinübergus. Man sprudelt 3 Eier mit Zucker, mischt einige mürbe Äpfel und 2 feine Semmeln, kleinwürfelig geschnitten, und Weinbeerln dazu, bäckt es und gießt mit Gewürz und Zucker gekochten Wein heiß über das gestürzte Koch.

Mit gebackenen Äpfeln. Man schneidet Äpfel zu Spalten, taucht sie in Weinteig und bäckt sie in Schmalz. Dann rührt man 4 Dotter und 7 Deka Zucker mit Geruch, gibt 7 Deka Mandeln und Schnee von 3 Klar dazu, streicht es über die auf die Schüssel gehäuften Äpfel und bäckt es.

Mit Marillensalse. Man bratet einige Äpfel, passiert das Mark und gibt 5 Löffel voll zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter,

4 Dottern, 7 Deka Zucker, dann 3 Deka fein geschnittene Mandeln, 1 Löffel Marillensalse, etwas mit Obers befeuchtete Brösel und Schnee von 5 Klar dazu, unterlegt es mit Marillensalse auf Oblaten und bäckt es.

Als Auflauf. Einige Maschanzker-Äpfel dünstet man mit Zuckerwasser und Limonensaft und Schalen und passiert sie, dann gibt man 2 Deka Butter, 3 Dotter und 5 Deka Zucker dazu und rührt es auf dem warmen Herde, bis es sich vom Geschirre löst. Ausgekühlt, rührt man es mit 3 Dottern, mischt den Schnee von 4 Klar dazu und bäckt es.

Ohne Dotter. Man dreht die Spalten von 6 kleinen Taft-Äpfeln in Mehl, bäckt sie in Rindschmalz und streicht sie durch ein Sieb. Dann treibt man eigroß Butter ab, gibt nach und nach 7 Deka Zucker, Limonenschalen, die Äpfel, 4 Löffel voll gestoßene Mandeln, 4 Löffel mit Obers befeuchtete Kipfelbrösel und Schnee von 4 Klar dazu, dass es im ganzen 1 Stunde gerührt wird und bäckt es auf einer Schüssel.

## Quitten-Koch.

Mit Bröseln. Man rührt 10 Deka Zucker mit 5 Dottern, gibt 5 Löffel voll gebratene, passierte Quitten, 2 Löffel Kipfel- oder Bisquitbrösel und Schnee der 5 Klar dazu und bäckt es.

Mit Mandeln. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 10 Deka Zucker und 4 Dottern mischt man 14 Deka passierte, gebratene Quitten, 7 Deka gestoßene Mandeln, Schnee von 3 Klar und 1 Löffel feine Brösel, mit Obers befeuchtet. Ebenso ohne Butter.

## Zwetschken-Koch.

Man dünstet 20 frische, geschälte Zwetschken mit Zucker und Wein, passiert sie und gibt sie zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 4 Dottern, 7 Deka Zucker, dann Zimmt, Gewürznelken, Limonenschalen, Schnee von 2 Klar und 1 Löffel feine Brösel und bäckt es in einem ausgebröselten Model. Oder man rührt Zucker, Dotter und 4 Deka Zwetschkensalse und gibt 7 Deka Brösel und Schnee von 3 Klar dazu.

Von gedörrten Zwetschken. Man kocht sie nicht sehr weich, schneidet sie fein und ebensoviel in Milch geweichte Semmelkrume, gibt es zu obigem Abtriebe, dann etwas Brösel und bäckt es.

## Marillen-Koch.

Mit Mandeln. Man treibt 5 Deka Butter mit 6 Dottern und 10 Deka Zucker ab, gibt 10 Deka gestoßene Mandeln, 14 Deka passierte

Marillen, eine abgeriebene Rundsemmel, mit Obers befeuchtet und fein verrührt, und Schnee von 3 Klar dazu und bäckt es in einer Form.

Mit Bisquiten. Zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 5 Dottern und 8 Deka Zucker mischt man 8 passierte Marillen und den Schnee von 4 Klar, füllt es in einen mit Bisquiten ausgelegten Model und siedet es in Dunst.

## Salsen-Koch.

Man rührt 7 Deka Marillen-, Himbeer-, Quitten- oder andere Salse (Marmelade) mit 7 Deka Zucker und 7 Deka Butter 1/2 Stunde, dann einzeln nach und nach 4 Dotter dazu und, wenn es recht flaumig ist, den Schnee der 4 Klar. In einer mit Butter ausgestrichenen, mit Zucker ausgestreuten Form wird es langsam gebacken.

Um es in Dunst zu sieden, nimmt man 5 Dotter und den Schnee von 2 Klar und gibt eine Crême um das gestürzte Koch.

Mit Mandeln. Zu 7 Deka Pfirsich- oder Marillen-Salse, mit 7 Deka Zucker und 6 Dottern flaumig gerührt, gibt man 10 Deka Mandeln und Schnee von 4 Klar und bäckt es in einer Form.

Mit Himbeeren. Zu 20 Deka in Wasser getauchtem, bis zum Spinnen gekochten Zucker mischt man 20 Deka passierte Himbeeren und läßt sie dicklich einkochen, dann auskühlen. Dann treibt man 3 Deka Butter mit 1 Ei, 3 Dottern und der Himbeersalse ab, gibt 10 Deka gestoßene Mandeln, 3 bis 4 Deka Brösel, mit gutem Obers befeuchtet, und Schnee von 2 Klar dazu und siedet es in Dunst.

Mit Bröseln. Man rührt 2 Löffel Marillensalse, 2 Löffel Zucker und 5 Dotter 1/2 Stunde, gibt 3 gehäufte Eßlöffel voll Kipfelbrösel, mit Milch befeuchtet, und den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel, oder von 4 Klar und siedet es in Dunst.

## Pomeranzen-Koch.

Auflauf (Soufflée). Man schlägt mit der Schneeruthe auf dem Herde 5 Deka Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 4 Löffel Zucker, etwas Salz, 6 Dotter, 3 1/2 Deciliter gute Milch und Schalen von 1/2 Pomeranze wie Crême, bis es aufkocht. Nun gibt man den Saft von 2 Orangen dazu, nimmt es vom Feuer und schlägt es fort, bis es kalt ist, worauf man den Schnee der 6 Klar dazu mischt und es in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel bäckt.

Mit Rum. Man läßt 2 Deka Butter zerschleichen, gibt 1 Eßlöffel voll Mehl mit 3 Dottern, 2 Eischalen voll Pomeranzensaft, etwas Limonensaft, 1 Eßlöffel Rum, etwas Wasser und 10 Deka Zucker zu-

sammen abgerührt dazu und rührt es am Feuer zu einem zarten Koche. Ausgekühlt treibt man es mit 3 Dottern und Pomeranzenzucker ab, gibt den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Oder: Man rührt 9 Deka Zucker mit Geruch und Saft einer Pomeranze und 5 Dottern 1/2 Stunde, gibt 1 Löffel Rum, den Schnee der 5 Eiklar und 1 schwachen Eßlöffel voll Stärkemehl dazu.

Von gekochten Pomeranzen. Man kocht eine kleine, saftige Pomeranze langsam, damit sie nicht aufspringt (bei 3 Stunden), passiert sie und rührt dies mit 10 Deka Zucker und 5 Dottern, gibt den Schnee der 5 Klar dazu, häuft es in eine ausgeschmierte Schüssel, streut mit Zucker gemischte Mandeln darüber und bäckt es.

Mit Mandeln. Man rührt 4 Dotter und 10 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruche 1/2 Pomeranze recht lange, gibt 9 Deka fein geschnittene Mandeln, Schnee von 3 Klar, das würfelig geschnittene Fleisch von 1/2 Pomeranze und 1 Kaffeelöffel voll Kipfelbrösel dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Oder: Man rührt 5 Dotter, 9 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch und 3 1/2 Deka fein gestoßene Mandeln, mischt den Saft von einer halben Pomeranze und von 3 Klar den Schnee dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Oder: Man rührt 21 Deka Zucker, abgeriebenen Geruch und Saft von 2 Pomeranzen und 10 Deka gestoßene Mandeln mit 1 Ei und 4 Dottern 1 Stunde lang und mischt den Schnee von 3 Klar dazu.

Pomeranzenkoch in Dunst gesotten. Auf 14 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruch von 1 Pomeranze gibt man den Saft einer halben und rührt ihn mit 4 Dottern 1/2 Stunde lang, worauf man Schnee von 3 Klar und feine Brösel von 2 Kipfeln dazu gibt und es 3/4 Stunden in Dunst kocht. Gestürzt, gibt man Salse darüber.

Mit Früchten unterlegt. Man kann obiges Koch mit Rum oder mit Mandeln auch über eingesottene Früchte, oder über mit Pomeranzen-Zucker und Saft gedünsteten Äpfelspalten in die Schüssel häufen, oder es mit eingesottenen Früchten auf Oblaten in einer Form unterlegen und in Dunst sieden.

## Limonen-Auflauf.

Mit Zucker gerührt. 10 Deka Zucker mit Geruch und Saft 1 Limone rührt man mit 5 Dottern, die man nach und nach dazu gibt, mischt den Schnee der 5 Klar dazu, häuft es bergartig in eine Schüssel, bestreut es mit Zucker und bäckt es nicht zu heiß.

Von gekochter Limone. Man kocht die ganze Limone mit mehrmals gewechseltem heißen Wasser (damit sie nicht bitter wird) bei mäßiger Hitze, um das Aufspringen zu vermeiden. Wenn sie weich ist, wird sie aufgeschnitten, das Mark passiert in die Schüssel, die Schale in den Mörser gegeben und wenn sie gestoßen ist, zum Mark. Man rührt damit 10 Deka Zucker und 6 Dotter, gibt den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Mit Mandeln. Von 1 Limone reibt man den Geruch ab und gibt den Saft derselben auf 10 Deka gestoßenen Zuckers, welchen man mit 5 Dottern recht gut rührt, worauf man 4 Deka gestoßene Mandeln, die 5 Klar als Schnee und 1 schwachen Esslöffel Mehl dazu mischt und es in einer Schüssel bäckt.

## Limonen-Koch.

In Dunst gekocht. Den Saft 1 Limone, 1 Eischale Wasser und 1 Löffel Mehl sprudelt man ab, gibt es in 2 Deka warme Butter, rührt es, bis ein dünner Brei ist und während des Auskühlens fort, dann mit 5 Dottern und 10 Deka Zucker mit Limonengeruch, mischt Schnee von 3 Klar dazu und siedet es in Dunst.

Dreifärbig. Man läßt 2 Deka Butter mit 4 Deka Chocolate warm werden, rührt 1 Dotter, mit 1 Löffel Wasser gesprudelt, dazu und, wenn es gekocht und ausgekühlt ist, 2 Dotter, 4 Deka Zucker und den Schnee von 2 Klar. Damit unterlegt man, auf eine Oblate gestrichen, obiges Koch in einer Schüssel. Wenn es halb gebacken ist, gibt man einen Kranz von rothem Himbeerschaum herum.

## Rum-Auflauf.

Zu dem mit Zucker gerührten Limonen-Auflauf mischt man soviel Rum, dass er davon stark riecht und bäckt ihn in einer Schüssel, mit Zucker bestreut, ziemlich jäh.

## Flaum-Bisquit.

Man rührt 14 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruch und Saft 1/2 Limone mit 5 Dottern, gibt den Schnee von 3 Klar und 7 Deka Stärkemehl dazu. Wenn es gebacken und gestürzt ist, gibt man Marillensalse darüber.

## Chaudeau-Auflauf.

Zu beliebigem Chaudeau von 5 Dottern (Seite 50) gibt man, wenn er bis zum Erkalten gerührt worden, die 5 Klar als Schnee und 1 Löffel Mehl und bäckt ihn in einer Schüssel.

Unterlegt. Man gibt in Likör getauchte Bisquits in eine Schüssel, häuft darauf Pfirsich- oder Äpfelspalten, welche man in Mehl gedreht und in Schmalz gebacken hat, bestreut sie stark mit Zucker und legt eingesottene Weichseln inzwischen und bedeckt das Ganze mit Chaudeau, zu welchem man, nachdem er kalt geworden, den Schnee der 5 Klar gemischt hat, und bäckt ihn kurz. Oder man gibt mit Marillensalse bestrichene Bisquiten auf die Schüssel, darüber Pomeranzen-Chaudeau von 5 Dottern mit Schnee von 2 Klar, und bäckt es.

Beliebigen Chaudeau von 6 Dottern rührt man ausgekühlt mit 4 Dottern und 7 Deka Zucker, mischt Schnee von den 4 Klar, etwas Mandeln, Pistazien und länglich geschnittenes Citronat dazu und bäckt es auf einer Schüssel.

Mit Bisquit. Man befeuchtet die innere Seite von Bisquiten mit Rum und kaltem Obers, füllt sie mit Salse zusammen, legt sie in eine Schüssel, häuft Pomeranzen-Chaudeau mit Schnee gemischt darüber und bäckt ihn.

---

# Schaum-Köche und Speisen aus Schaum.

## Chocolate-Schaumkoch.

Man rührt 8 Deka Zucker und 10 Deka geriebene Chocolate mit 5 Dottern, mischt den Schnee von 3 Klar dazu und siedet es, in einen Model gefüllt, in Dunst. Den Model kann man mit Bisquiten auslegen.

Von gekochtem Zucker. Man siedet 7 Deka Zucker mit etwas Wasser befeuchtet, gibt 7 Deka geriebene Chocolate dazu, rührt es während des Auskühlens, dann mit 6 Dottern und 7 Deka gestoßenem Zucker, mischt von 4 Klar den Schnee dazu und bäckt es in einer mit Butter bestrichenen Schüssel. Ebenso ohne Dotter, dafür um 2 Klar mehr.

Chocolateschaum ohne Dotter. Man rührt 10 Deka geriebene Chocolate und 1 Eiweiß, bis es zäh wird, worauf man noch 1 Eiklar und ein paar Löffel voll Zucker damit ½ Stunde rührt. Dann mischt man Schnee von 3 Klar und 7 Deka Zucker dazu, worauf man es in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel, mit Zucker und Mandeln bestreut, bäckt.

## Salsen-Schaumkoch.

Man rührt 2 gehäufte Esslöffel voll Hagebutten-, Himbeeren- oder Marillensalse, 1 Löffel Zucker und 1 Eiklar ¼ Stunde lang, gibt dann wieder 1 Klar dazu und rührt noch ½ Stunde fort, bis es recht zäh

wird, worauf man 2 Eiweiß zu Schnee schlägt und leicht dazu mischt. Man häuft es in einer mit Butter ausgestrichenen, flachen Schüssel hoch auf und macht es ganz voll Zacken, indem man mit einem Löffel hineinsticht und ihn herauszieht.

Oder man schneidet den Schaum, wenn das Koch gleichgestrichen und halb gebacken ist, auf der Höhe kreuzweise mit einem mit Butter bestrichenen Messer an, wodurch es auseinandergeht und bäckt es ungefähr 1/2 Stunde ziemlich heiß.

In Dunst gesotten. 10 Deka Marillensalse, 10 Deka Zucker, von 1/2 Limone den Saft, 1 Löffel Rum und 2 Eiweiß rührt man recht gut, schlägt festen Schnee von 3 Klar und mischt ihn zuletzt nur leicht darunter, füllt es in einen ausgeschmierten, mit Zucker ausgestreuten Model und siedet es 1/2 Stunde mit Oberhitze in Dunst. Aus dem Wasser genommen, stellt man das Koch ein paar Minuten in das Rohr und gibt nach dem Stürzen Vanille-Crême herum.

Mit Dottern. Man rührt 7 Deka Hagebutten- oder Marillensalse mit 7 Deka Zucker und 4 Dottern, mischt den Schnee von 4 Klar dazu, häuft es in einer flachen, mit Butter ausgestrichenen Schüssel auf, bestreut es stark mit Zucker und bäckt es ungefähr 1/2 Stunde.

## Schaumkoch von frischem Obste.

Von Erdbeeren, Himbeeren u. dgl. passiert man 1/2 Liter, gibt etwas Limonensaft dazu, um die Farbe schöner zu erhalten, und rührt es mit gleich schwer Zucker und 2 Eiklar recht lange, ehe man den Schnee wie bei Salsen-Schaumkoch dazu mischt, und zwar bei 12 bis 14 Deka Zucker von 3 Klar, und bäckt es wie das vorige.

Aprikosen, Pfirsiche u. dgl. kocht man nach dem Passieren mit Zucker dicklich, läßt es auskühlen und gibt bei Pfirsichen etwas rothen Saft dazu, um die Farbe zu erhöhen, worauf man es mit Zucker und Eiklar rührt und mit Schnee gemischt auf der Schüssel bäckt.

Von Quitten. Zu 10 Deka durchgetriebenem Mark von gebratenen Quitten mischt man 5 Deka Zucker, kocht es eine Weile und läßt es auskühlen. Dann rührt man es mit 7 Deka Zucker und 1 Klar und, wenn es schaumig geworden, Schnee von 2 Klar und bäckt es bei mäßiger Hitze 1/2 Stunde.

Äpfel. 8 Reinette-Äpfel dünstet man mit wenig Wein und Zucker, passiert sie und rührt sie erkaltet mit gleich schwer Zucker mit Limonengeruch und 4 Klar wie das Salsen-Schaumkoch.

## Schaumkoch mit Crême.

Von 6 Dottern macht man Crême mit Vanille oder Chocolate, mischt dann fein geschnittene oder auch mit Zucker geröstete, gestiftelte Mandeln und Schnee von 3 Klar dazu und gibt zuerst von dieser Crême, dann Marillenschaum und wieder Crême in einen mit Zucker ausgestreuten Model und siedet dies in Dunst. Gestürzt und etwas abgekühlt, streicht man Marillenschaum, mit etwas Rum gemischt, darüber und serviert es gleich.

## Speisen mit Schaum.

Um halbgebackene Aufläufe oder gestürzte Mehlspeisen zu vermehren oder ihnen ein schöneres Ansehen zu verschaffen, gibt man gezuckerten Schnee[1]) oder Salsenschaum[2]) oder Chocolateschaum (wie Seite 396) entweder kranzartig herum oder häuft ihn bergartig darüber und bäckt ihn nur kurz.

## Reiskoch mit Salsenschaum.

Man legt einen glatten Model mit einem Gitter von mürbem Teig aus und füllt mit einem Abtriebe verrührten Milchreis (Seite 369) mit Salsenschaum abwechselnd ein, und bäckt es.

## Mandelkoch mit Salsenschaum.

Man rührt 10 Deka Zucker mit 1 Ei und 3 Dottern und 10 Deka gestoßenen Mandeln $1/_2$ Stunde und gibt Schnee von 3 Klar und 3 Deka Brösel dazu. Dieses häuft man über kleine Taft- oder Maschanzker-Äpfel, welche man geschält, ausgebohrt, mit Zuckerwasser überkocht, auf eine Schüssel gelegt und mit Salsen gefüllt hat. Nachdem man dieses in das Rohr gestellt hat, bereitet man Schaum mit Himbeersalse, legt davon einen Kranz um das Koch und bäckt es noch $1/_2$ Stunde.

---

[1]) Gezuckerter Schnee. Man schlägt sehr festen Schnee von 3 Klar, rührt 10 Deka Zucker nur leicht darunter, gibt zuletzt Vanille- oder anderen Geruchzucker dazu und streicht ihn über eine auf eine Schüssel gehäufte, nur halbgebackene, oder über eine gestürzte Mehlspeise, stellt sie in das Rohr und bäckt sie fertig.

[2]) Salsenschaum. Diesen rührt man von Marillen-, Hagebutten-, Weichsel- oder Himbeersalse wie für Salsen-Schaumkoch (Seite 396). Den über das Koch gestrichenen Schaum oder Schnee kann man mit gehackten Mandeln und Zucker bestreuen oder mit Pistazien und Mandeln zierlich belegen. Oder man legt gezuckerten Schnee, Chocolate- und Salsenschaum, mit den Farben wechselnd, löffelweise über ein Koch und bäckt ihn kurz.

## Bergkoch.

Zu Crême von 4 Deciliter Obers, 8 Dottern, Zucker mit Geruch und 5 Deka Mehl mischt man nach dem Auskühlen festen Schnee von 4 Klar, unterlegt sie auf einer Schüssel mit Oblaten, zwischen welche man Marillensalse gestrichen, und bäckt es. Von den übrigen 4 Klar schlägt man festen Schnee, mischt 21 Deka Zucker und Vanille dazu und thürmt diesen mit einem Löffel bergartig über die Crême und bäckt es kühl fertig.

## Kastanienberg.

Gekochte, passierte Kastanien mischt man mit Vanillezucker, macht davon Kugeln, legt sie in einer Schüssel bergartig auf und bestreicht jede Schichte mit Marillensalse. Dann bedeckt man das Ganze mit spanischem Wind und bäckt diesen.

## Bisquits mit Salsenschaum.

In Dunst gekocht. Einen mit Butter ausgeschmierten und mit Zucker ausgestreuten Model legt man mit Bisquiten aus, füllt Salsenschaum mit oder ohne Dotter (wie Seite 396 bereitet) ein, deckt ihn mit Bisquiten zu und siedet ihn in Dunst.

Mit Pomeranzensaft. Man mischt 1 Deciliter Wein mit Zucker, dem Safte 1 Pomeranze, 1/2 Limone und 1 Löffel Rum, taucht Bisquiten ein, belegt damit eine Schüssel, schüttet das übrige darauf, streicht Salsenschaum darüber und bäckt ihn.

Mit Wein oder Likör und Früchten. Man befeuchtet die Bisquiten mit gezuckertem Weine oder mit Likör, gibt eingesottene Früchte darauf, streicht den Schaum darüber und bäckt ihn.

## Spanische Semmeln.

Man macht dicke Schnitten von einem einen Tag alten, abgeriebenen, mürben Wecken, bäckt sie auf einer Seite in Rindschmalz, füllt je zwei und zwei auf der ungebackenen Seite mit Marillen- oder Pfirsichsalse zusammen und übergießt sie nach und nach mit 3 Deciliter warmem, mit Zucker und Gewürz gesottenen Wein, legt sie in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel bergartig auf und häuft Marillenschaum darüber und bäckt diesen bei mäßiger Hitze.

Spanischer Scheiterhaufen. Man taucht die gebackenen Semmelschnitten in warmen, rothen, mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Limonenschalen gekochten Wein, bestreut sie in der Schüssel schichtenweise mit Rosinen, Korinthen und gestiftelten Mandeln, gibt gezuckerten Schnee darüber und bäckt ihn.

## Äpfel mit Schnee.

Man läßt in 7 Deka Butter 10 Deka Zucker lichtbraun schmelzen, gibt 11 kleine Äpfel, zu Spalten geschnitten, und Marillensalse dazu, dünstet sie und häuft sie in eine Schüssel. Dann streicht man gezuckerten Schnee darüber, bestreut ihn mit Mandeln und Zucker und bäckt ihn.

## Nudeln mit Schaum.

Mit Salsenschaum. Feine Nudeln kocht man mit Obers und Zucker dick ein und häuft sie bergartig auf die Schüssel. Dann streicht man Salsenschaum von Hagebutten darüber und bäckt ihn.

Mit Nüssen. Wie Seite 341 bereitete Milchnudeln mit Nüssen überstreicht man auf der Schüssel mit gezuckertem Schnee, zu welchem man Nüsse gemischt hat, und bäckt ihn rasch.

Mit Crême. Man mischt die gekochten Nudeln zu Vanille-Crême von 2 Deciliter Obers, dann den Schnee von 3 Klar, häuft sie auf die Schüssel, streicht Chocolateschaum darüber und bäckt es.

## Milchreis mit Schaum.

Mit Pomeranzen und Mandelschnee. Mit Milch dick und weich gekochten Reis würzt man mit Pomeranzenzucker, häuft ihn bergartig auf eine flache Schüssel, dann rührt man festen Schnee von 3 Klar mit 10 Deka Zucker, etwas Limonensaft und Schalen, mischt 7 Deka gestiftelte Mandeln und 1 Eßlöffel Mehl dazu, streicht ihn gleichmäßig über den Reis und bäckt ihn langsam.

Mit Marillenschaum. Man kocht 2 Deciliter Reis mit 4 Deciliter Obers, Zucker und einem Stücke Vanille weich, gibt ihn heiß auf eine mit Butter ausgeschmierte, flache Schüssel, streicht Marillenschaum von 3 Klar darüber und bäckt ihn.

Mit Bisquit, Salse und Rum. Man gibt dicken Milchreis auf eine Schüssel, darauf Äpfelsalse, mit Rum gemischt, belegt diese mit Bisquiten, welche man vorher mit Rum befeuchtet und mit Marillensalse bestreicht, bedeckt das Ganze mit gezuckertem Schnee und bäckt ihn langsam.

Mit Früchten. Man unterlegt gezuckerten Milchreis auf einer Schüssel mit gedünsteten Marillen- oder Pfirsichspalten, deren Saft man ganz eingehen ließ, streicht gezuckerten Schnee mit Vanillegeruch darüber, bestreut diesen mit gehackten Mandeln und Zucker und bäckt ihn.

Mit Chocolate. Mit Milch, Zucker und Vanille weich und dick gekochten Reis unterlegt man mit geriebener Chocolate, streut solche oben darauf, häuft Chocolateschaum darüber und bäckt ihn.

Mit Caramel, Schmankerl und Salse. Noch warme Stücke von Schmankerln bestreicht man mit Marillensalse, gibt etwas von Milchreis, welchen man mit Caramel gemischt hat, darauf und rollt sie zu Würstchen, die man zwischen dem übrigen mit Vanillezucker bereiteten Reis auf einer Schüssel einlegt, überstreicht das Ganze mit Salsenschaum und bäckt ihn kühl. Oder man kocht den Reis mit Caramel und streicht gezuckerten Schnee darüber.

### Radetzky-Reis.

28 Deka Reis kocht man mit Wasser recht dick, aber nicht weich und salzt ihn ein wenig. Dann stellt man in einer Casserolle 2 Deka Butter und 14 Deka Zucker auf den Herd und gibt, wenn der Zucker gelb ist, 3 Löffel heißes Wasser und Saft von 1 Pomeranze und 1 Limone dazu, läßt es aufkochen, worauf man den Reis damit aufdünstet und während des Auskühlens 2 Eßlöffel voll Rum dazu mischt. Er wird auf eine mit Butter bestrichene Schüssel gehäuft, mit Marillensalse unterlegt und mit stark gezuckertem Schnee von 3 Klar, mit Vanillegeruch gemischt, überstrichen, den man mit gehackten, gezuckerten Mandeln bestreut und langsam bäckt.

### Spanischer Reis.

Bittern rothen Wein, 15 Deka Zucker, Limonenschalen und Gewürznelken siedet man, seiht ihn und kocht damit 15 Deka Reis und gibt ein Stückchen Butter dazu. Wenn er weich genug ist, häuft man ihn auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, bedeckt ihn mit gezuckertem Schnee, streut gehackte Mandeln und Zucker darüber und bäckt diesen.

---

## Kalte Speisen.

### Früchten-Reis.

Mit eingesottenen Früchten. Mit Weißwein und Wasser kocht man 15 Deka Reis und gibt ein Stück Zimmtrinde dazu, welche man wieder herausnimmt. Dann legt man eine glatte Form mit Papier aus und darauf den Boden zierlich mit eingesottenen Früchten, gibt vom Reis hinein und unterlegt ihn noch zweimal mit Früchten. Dann siedet man ihn in Dunst, nimmt nach dem Stürzen das Papier ab, stellt ihn an einen kühlen Ort und garniert ihn mit Früchten.

Mit Pomeranzen. Man übersiedet 15 Deka Reis mit Wasser, seiht ihn ab, kocht zugleich 15 Deka Zucker mit 1 Deciliter Wein und

Saft 1 Pomeranze und gibt den Reis dazu. Wenn er genügend gekocht ist, mischt man Maraschino dazu, häuft ihn auf eine Schüssel und läßt ihn erkalten. Vor dem Servieren belegt man ihn mit gezuckerten Pomeranzenspalten.

## Kalter Chocolate-Reis.

Man kocht 7 Deka Reis mit 4 Deciliter Obers ziemlich weich und sprudelt dann 3 Deciliter Obers mit 2 Eiklar recht gut, setzt es im Becken auf gelinde Hitze und schlägt es mit der Schneeruthe, bis es siedend heiß ist. Nun mischt man 10 Deka in einer Messingpfanne erweichte, geriebene Chocolate mit etwas Obers glatt verrührt und 10 Deka Zucker mit Vanille zum Schaum und diesen dann zum heißen Reis, gibt ihn in eine tiefe Schüssel und stellt diese in den Keller, damit sich der Reis sulzt.

## Kaltes Chocolate-Koch.

Man treibt 2 Deka Butter mit 4 Dottern und 7 Deka Zucker flaumig ab, gibt dann 7 Deka erweichte Chocolate und Schnee von 4 Klar dazu und kocht es in einer mit Zucker ausgestreuten Form in Dunst. Gestürzt überstreicht man das Koch mit Ribiselsalse und überzieht es mit spanischem Wind von 3 Klar und 10 Deka Zucker mit Vanille und bäckt es kühl.

## Weißes Limonen-Koch.

Saft und abgeriebenen Geruch von 1 Limone und 14 Deka Zucker rührt man wie Eis, mischt dann Schnee von 4 Klar dazu und siedet es in einer mit Zucker ausgestreuten Form in Dunst. Man gibt dann Rum Chaudeau oder Chocolate-Crême, bis zum Erkalten fort geschlagen, um das gestürzte kalte Koch.

## Kaltes Erdbeer-Schaumkoch.

Man rührt 4 Löffel voll passierte Erdbeeren und 6 Löffel Zucker mit 2 Eiklar wie Salsenschaum, gibt Schnee von 2 Klar dazu, siedet es im Zapfenmodel 10 Minuten in Dunst, stellt es gestürzt und ausgekühlt auf Eis und garniert es mit gezuckertem Obersschaum.

## Kalter Obstschaum.

Von Erdbeeren, Himbeeren u. dgl. Von 1 Liter Beeren sucht man die schönsten mit einer Nadel weg, bestreut sie mit Zucker und stellt sie kalt. Die übrigen passiert man und rührt sie recht lange mit 6 Löffel Zucker und Schnee von 1 Eiklar, bis ein steifer Schaum ist.

welchen man in die Compotschüssel häuft, in kaltes Wasser stellt, dann mit den Beeren zierlich belegt und mit Bisquitbäckerei serviert.

Von Marillen und Pfirsichen. Man dünstet 12 geschälte Marillen oder 8 Pfirsiche mit etwas Zucker, passiert sie und rührt dieses Mark mit 8 Löffel Zucker und 2 Eiklar 1 Stunde lang wie obiges und ziert den Schaum beim Servieren mit spanischem Wind.

Von Äpfeln. Man bratet 6 Maschanzker, passiert sie, gibt 6 Löffel Zucker, 1 Löffel voll Ribiselsalse oder Maraschino dazu und rührt es mit 2 Klar wie obiges.

# Crêmes und Chaudeaux,

## warm und kalt.

### Milchbecher, Consommé oder Dunst-Crême.

Gutes Obers kocht man, wobei man beliebigen Geruch dazu gibt (Seite 49). Wenn es zugedeckt erkaltet ist, seiht man es durch eine Serviette. 7 Deciliter Obers sprudelt man mit 8 bis 10 Dottern und 14 Deka Zucker ab, schüttet es in eine tiefe Mehlspeise-Schüssel und läßt es in Dunst stocken. Man stellt sie dazu bis zur Hälfte in siedend heißes Wasser, gibt Glut auf den Deckel und läßt es ungefähr $^1/_2$ Stunde seitwärts am Herde stehen, das Wasser darf aber nicht sieden, da sich die Crême bei zu starker Hitze vom Geschirre löst, gerinnt, anspringt und Blasen bekommt, was als missrathen zu betrachten ist, denn sie soll nur gestockt sein wie saure Milch. Bleibt ein in die Mitte gestecktes Stück Strohhalm stehen, so ist die Crême genügend fest. Dann kann man das Consommé mit gestoßenem Zucker bestreuen und diesen mit glühendem Schäuferl brennen.

Wenn man es in Kaffeebechern servieren will, so nimmt man für jeden Becher 1 Dotter und füllt sie mit dem übrigen nicht ganz voll und mischt es zum Absprudeln zusammen. Nach dem Dunstkochen stellt man die Kaffeebecher abgewischt auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel oder Tasse (Tablette), serviert sie warm oder kalt und kleines Backwerk dazu. Wenn man sie kalt gibt, soll man die Geschirre ausgekühlt auf Eis oder in sehr kaltes Wasser setzen und auf Vanille-, Kaffee- oder Chocolatebecher gezuckerten Obersschaum häufen.

Mit Caramel oder Maraschino. 14 Deka Zucker gebrannt, mit heißem Wasser aufgegossen, mit $^1/_2$ Liter Obers, 7 Dottern und etwas Maraschino abgesprudelt, kocht man wie obige in Dunst.

Punsch-Consommé. Guten starken Punsch läßt man erkalten, sprudelt ihn mit Dottern ab und siedet ihn wie angegeben in Dunst.

Brennendes Consommé. 4 Deciliter recht guten Wein, 2 Löffel voll Rum oder Arack, 6 Dotter und 10 Deka Zucker sprudelt man, seiht es in Becher oder in eine Schüssel, kocht es wie oben beschrieben, in Dunst und schüttet auf das Consommé etwas Rum oder Arack, welchen man beim Auftragen anzündet.

## Gesprudelte Crême.

Zu 1/2 Liter Obers mit beigemischtem Geschmacke (wie Seite 49) nimmt man 8 Dotter (oder 6 Dotter und 1 Kaffeelöffel Mehl), 10 Deka Zucker und schlägt es im Becken über Feuer (Seite 49) zu Crême.

Warm serviert. Man häuft die Crême in einer Schüssel auf, besteckt sie mit Hohlhippen oder Bisquiten oder gibt Zwieback oder kleines Backwerk besonders dazu, oder richtet sie in einen Kranz von Bisquit-, Brösel- oder Butterteig an und belegt den Rand mit Windbusserln.

Kalt gegeben. Man leert die Crême, sobald sie dick genug geschlagen ist, in ein anderes Geschirr, welches man in Wasser oder in Eis stellt und schlägt fort, bis sie ganz ausgekühlt ist. Dann häuft man sie in einer kalt gestellten Schüssel auf und serviert Backwerk dazu.

## Unterlegte Crême.

Mit Bisquit. Man befeuchtet die untere Seite von Bisquiten mit etwas Rum und sehr gutem Obers, füllt je zwei mit Salse zusammen, legt sie in die Schüssel und häuft Pomeranzen-Crême darüber.

Mit Äpfeln. Man dünstet 7 kleine ganze Äpfel, die man geschält, ausgebohrt und mit einem Stückchen Apfel zugesteckt hat, legt sie in eine Schüssel, füllt Salse in die Äpfel und häuft Crême mit Mandeln (Seite 51) darüber.

## Crême mit Schneenocken oder Königseiern.

1/2 Liter Obers, 14 Deka Zucker und ein Stück Vanille läßt man aufsieden, während man von 4 Klar festen Schnee schlägt und 3 Löffel Zucker mit Vanillegeruch dazu mischt. Diesen kocht man wie die Schneenocken bei Chocolatesuppe (Seite 86) und faßt die erste heraus, sobald die letzten umgedreht sind und legt sie auf einen Teller, dann sprudelt man 4 bis 6 Dotter mit kaltem Obers ab und gibt sie unter beständigem Schlagen mit der Schneeruthe in den Rest von Obers bis sie dick wird und während des Auskühlens fort. Man häuft diese Crême auf eine Schüssel und legt die Schneenocken bergartig darauf. Ebenso mit Chocolate- oder Caramel-Crême.

## Weinschaum oder Chaudeau.

Warm. Man macht beliebigen Chaudeau (wie Seite 49), häuft ihn warm in einer Schüssel auf und besteckt ihn mit Hohlhippen oder Bisquiten, oder serviert kleines Backwerk dazu, oder gibt Bisquiten mit Salse oder eingesottene Früchte in die Schüssel und häuft ihn darüber.

Kalt. Man schlägt den Chaudeau mit dem Becken oder Topf in Wasser gestellt fort, bis er kalt ist, häuft ihn auf eine Schüssel, stellt sie auf Eis und ziert ihn mit eingesottenen Früchten.

Himbeer-Chaudeau. Chaudeau von 8 Dottern, 4 Eischalen voll Himbeersaft und ebensoviel Malaga und Zucker nach Geschmack, während des Auskühlens fortgesprudelt, ziert man, in die Schüssel gehäuft, mit ausgesuchten Himbeeren.

Limonen-Chaudeau. Ein kleines Ei und 6 Dotter rührt man mit der Schneeruthe einige Minuten, dann mit 10 Deka Zucker, bis es dick ist, gibt dann von 2 Limonen die abgeriebene Schale, von 1 den Saft und 1/2 Kaffeeschale guten Weißwein und etwas Vanille dazu und schlägt es nun über Glut, bis es steigt. In der Schüssel hoch aufgerichtet streut man dick Zucker darüber und brennt diesen gitterartig mit glühendem dicken Draht.

Englischer Chaudeau. Zu Saft von 1 Pomeranze und 1 Limone gibt man Zucker mit abgeriebenem Geruch, 1/2 Eischale voll Wasser, 1 voll Rum, 3 mit gutem Wein, sprudelt dies mit 6 Dottern zu Chaudeau und mischt, wenn er dick ist, den Schnee von 3 Klar dazu.

Mit Bisquitbröseln. 12 Deka Zucker kocht man mit 2 Deciliter Wasser, bis er klar ist, dann sprudelt man ihn ausgekühlt mit neun Dottern zu Chaudeau und gibt dabei Vanille-Likör nach Geschmack dazu, schlägt ihn, bis er kalt ist, häuft ihn auf eine mit Bisquitbröseln bestreute Schüssel und stellt sie in gesalzenes Eis. Nach einigen Stunden, wenn man ihn serviert, bestreut man den Chaudeau mit Bisquitbröseln und gibt kleines Backwerk dazu.

## Unterlegter Chaudeau.

Mit Bisquit. Auf Schnitten von Bisquitbrot, mit eingesottenen Früchten belegt, häuft man beliebigen, warmen Chaudeau.

Mit Pfirsichen. Ganze, nur geschälte Pfirsiche dünstet man mit Zucker und etwas Wasser und belegt damit den Boden einer Schüssel. Den dicklich eingekochten Saft gibt man zu Wein für Chaudeau, welchen man dann über die Pfirsiche häuft.

Mit Salsenschnitten. Von abgeriebenem, mürbem Gebäck schneidet man gleich dicke Schnitten, bäckt diese auf einer Seite in Butter, bestreicht sie auf der anderen Seite mit Salse und legt eine zweite darauf. Dann erweicht man sie ein wenig mit gezuckertem, rothem Wein, stellt sie dabei auf den warmen Herd, streut Zimmt über die Schnitten und bedeckt sie mit Chaudeau.

---

# Brandteig auf dem Bleche gebacken.

## Herzogbrot.

Man macht Brandteig (wie Seite 54) von 3½ Deciliter guten Obers, 2 Deka Zucker, 15 Deka Mehl und etwas Salz und rührt 4 Eier und 2 Dotter (welche man vorher in lauem Wasser erwärmt hat) zum lauwarmen Teig. Davon macht man mit 2 Esslöffeln kleine Häufchen auf das mit Butter bestrichene, bemehlte Blech, bestreicht sie mit Ei und streut gehackte Mandeln und Zucker darauf. Sie brauchen zum Backen bei mäßiger Hitze ungefähr 10 Minuten. Aus dem Rohre genommen, bestreicht man die untere Seite mit Marillensalse, klebt je 2 zusammen, bestreut sie mit Vanillezucker und serviert sie warm.

Mit Chocolate. Ohne Bestreuen gebackene Krapfeln taucht man in gekochtes Chocolate-Eis (Seite 70) und läßt es trocknen.

## Würstchen mit Weinbeerln.

Man rollt den abgetriebenen Brandteig auf dem bemehlten Brette mit den Händen ganz leicht zu Würstchen, bäckt sie, mit Ei bestrichen, auf dem Bleche, schneidet sie seitwärts auf, streicht Äpfelgelée hinein, taucht die Oberfläche in Bruchzucker, streut Korinthen darüber und läßt sie trocknen.

## Blech-Strauben.

Brandteig, wie zu den schmalzgebackenen Strauben abgetrieben, drückt man durch die Spritze als längliche Sträubchen auf das Blech, bestreicht sie mit Ei, streut Hagelzucker darauf, bäckt sie und serviert sie warm.

## Brandteig-Kipferl.

Man bereitet Brandteig von 14 Deka Butter, 7 Deka Zucker, 3½ Deciliter Wasser, etwas Salz und 30 Deka Mehl und treibt ihn mit 4 ganzen Eiern und 4 Dottern ab. Davon macht man auf dem bemehlten Brette kleine Kipferln und bäckt sie, mit Ei bestrichen. Dann bestreut man sie mit Zucker und serviert Himbeersalse dazu.

# Früchten-Kuchen und Charlotten.

## Saftiger Weichsel-Kuchen.

Man rührt 14 Deka Zucker mit 4 Dottern, gibt die 4 Klar als Schnee und 7 Deka Semmelbröſel, von denen man die Hälfte mit Butter gelb röſtet, Limonenſchalen und Zimmt dazu, miſcht 40 Deka Weichſeln darunter, füllt es in einen ausgebröſelten Model und bäckt es. Dann ſiedet man 1 Hand voll Weichſeln mit Waſſer und Zucker und gibt den Saft davon ausgekühlt über den geſtürzten Kuchen.

## Saftiger Kirſchen-Kuchen.

Mit Butter. Zwei abgeriebene Rundſemmeln ſchneidet man würfelig, befeuchtet ſie mit Obers, miſcht 10 Deka Zucker mit Gewürz und 1/2 Liter ausgelöste ſchwarze Kirſchen dazu. Nun treibt man 7 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt das Gemiſchte und von 3 Klar den Schnee dazu, füllt es in einen ausgeſchmierten, mit Mehl ausgeſtreuten Model und bäckt es langſam. Geſtürzt beſtreut man den Kuchen ſtark mit Zucker und brennt dieſen mit glühendem Schäuferl.

Mit Kirſchenſaft. Man miſcht 10 Deka Kipfelbröſel zu ausgelösten ſchwarzen Kirſchen, damit ſie den Saft einziehen, während man 10 Deka Zucker mit 5 Dottern rührt. Dann gibt man Zimmt, Gewürznelken, Limonenſchalen, den Schnee von 4 Klar, Kirſchen und Bröſel dazu und bäckt es langſam. Bei Dunſtkirſchen löst man die Kerne nicht aus und befeuchtet die Bröſel mit dem Safte.

Mit Obers. Eine ausgebröſelte, ſeichte Caſſerolle macht man mit Kirſchen halb voll. Dann ſprudelt man 2 Deciliter Obers, 4 Eier und 4 Löffel Zucker gut ab, miſcht Limonenſchalen oder Zimmt und Bröſel von 2 Kipfeln dazu, gießt es über die Kirſchen und bäckt es.

## Kirſchen- und Weichſel-Kuchen mit Bröſeln.

Man rührt 5 Dotter mit 10 Deka Zucker, gibt Limonen- und Pomeranzen-Schalen, den Schnee der 5 Klar und 6 bis 8 Deka feine Kipfelbröſel dazu. Man gibt es nur daumendick in den mit Butter ausgeſtrichenen Tortenreif und legt große, ſaftige Kirſchen oder Weichſeln darauf, welche beim Backen einſinken. Geſtürzt beſtreut man ihn mit Zucker und läßt ihn erkalten.

Oder: Man nimmt 14 Deka Zucker, 6 Dotter, Zimmt, Gewürznelken, Limonenſchalen, 14 Deka Kipfelbröſel, Schnee von 3 Klar und 28 Deka von den Stengeln gezupfte Weichſeln oder Kirſchen.

Mit Rum. Man rührt 6 Dotter mit 10 Deka Zucker, gibt dann den Schnee der 6 Klar und 10 Deka Brösel von einen Tag alten Kipfeln, mit 2 Löffel Rum befeuchtet, und Limonenschalen dazu, füllt die Hälfte in den mit Butter ausgeschmierten, ausgebröselten Model, stellt ihn in das Rohr, bis es oben etwas steif geworden ist, belegt es mit frischen, von den Stengeln gezupften, oder mit eingesottenen Kirschen oder Weichseln, gibt den Rest darüber und bäckt es fertig. Man kann auch die Dotter mit 6 Deka Butter abtreiben, weiter ebenso.

Leichter Weichselkuchen. Man rührt 5 Eier, 5 Deka Zucker und 4 Deka Kipfelbrösel, bis es dick geworden ist, mischt das Gewürz dazu und unterlegt den Kuchen wie obigen während des Backens.

## Früchten-Kuchen mit Mandeln.

Man rührt 7 Dotter und 12 Deka Zucker recht flaumig, mischt Schnee von 6 Klar und 14 Deka fein geschnittene Mandeln dazu, gibt die Hälfte in einen mit Butter ausgestrichenen und mit Bröseln ausgestreuten Model, darauf eine Oblate, bestreut diese mit Weichseln oder Kirschen, bedeckt sie mit dem übrigen und gibt es in den mäßig heißen Ofen. Ausgekühlt gestürzt, bestreut man den Kuchen stark mit Zucker.

Mit Pomeranzensaft. Man rührt 6 Dotter mit 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch und 10 Deka gestoßenen Mandeln, gibt den Schnee von 3 Klar und 5 Deka Brösel mit Pomeranzensaft befeuchtet dazu und füllt die Hälfte in den Tortenreif. Wenn es im Rohre steif geworden, belegt man es mit eingesottenen Weichseln oder Kirschen und deckt diese mit dem Gerührten zu und bäckt es fertig.

Mit Butter. 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 6 Dotter, Limonenschalen, 10 Deka Mandeln, mit Obers gestoßen, treibt man ab, gibt von 3 Klar den Schnee und von 2 Kipfeln die Brösel, mit 2 Löffel Obers oder Likör befeuchtet, dazu und unterlegt es mit Weichseln oder geschälten, halbierten Marillen oder Pfirsichen, Zwetschken oder Birnen.

Oder: Man mischt Schnee von 6 Klar und eine Kaffeeschale voll Erdbeeren oder Ribiseln dazu.

Mit Mehl. Man rührt 10 Deka Zucker, 7 Deka Mandeln und 4 Dotter, mischt Zimmt, Limonenschalen, die 4 Klar als Schnee, 7 Deka Mehl und 3 Deciliter Kirschen oder Weichseln darunter und bäckt es.

## Weichsel- und Ribisel-Kuchen mit Mehl.

Zu einem Abtriebe von 4 Eier schwer Butter, 6 Dottern und 6 Eier schwer Zucker mischt man die Schalen einer Limone, Schnee von 4 Klar

und 4 Eier schwer Mehl. Man gibt die Hälfte in einen Tortenreif ungefähr fingerdick und läßt es im Rohr steif werden, worauf man es nicht zu dicht mit abgezupften Weichseln, Kirschen oder Ribiseln belegt, mit dem übrigen Teige bedeckt und bäckt.

## Schwarzer Weichsel-Kuchen.

Mit Mehl. Zu einem Abtriebe von 10 Deka Butter, 6 Dottern und 10 Deka Zucker gibt man Limonenschalen, 7 Deka geriebene Chocolate, 2 Klar als Schnee, 5 Deka Stärkemehl und 5 Deka Auszugmehl und unterlegt es in einem Tortenreife mit Weichseln. Aus dem Reife geschnitten und auf ein Tortenblech gestürzt, bestreut man ihn mit Zucker und läßt ihn erkalten.

Mit Mandeln. Man mischt 7 Deka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln mit 5 Deka, mit 2 Kaffeelöffel Rum befeuchteter Brotbröseln, 10 Deka geriebener Chocolate, der Schale einer halben Limone, 5 Gramm Zimmt und 5 Gramm Gewürznelken. Nun rührt man 14 Deka Zucker mit 6 Dottern recht flaumig, dann den Schnee der 6 Klar und das Gemischte nur leicht dazu. Die im Tortenreif nur daumendick eingefüllte Masse besteckt man mit frischen oder Dunstkirschen oder Weichseln und bäckt es ziemlich schnell. Oder man bäckt 2 Blätter, füllt sie mit Weichselfleisch aufeinander und überzieht den Kuchen mit Glasur.

## Kleine Früchten-Kuchen.

Man rührt 2 Eier und 3 Dotter mit 12 Deka Zucker und 10 Deka gestoßener Mandeln, gibt Schnee von 3 Klar und ein wenig Kipfelbrösel dazu, füllt es in die mit Butter ausgestrichenen kleinen Formen und unterlegt es mit frischen oder eingesottenen Früchten. Kühl gebacken und gestürzt, bestreut man sie mit Zucker.

## Birnen-Kuchen.

Einen Abtrieb wie bei den kleinen Früchtenkuchen füllt man in einen Tortenreif und stellt geschälte kleine Birnen hinein, dass sie halb herausstehen, bäckt es im Rohre und löst dann den Reif ab.

## Früchten-Schnitten.

Man treibt 8 Deka Butter mit 1 Ei, 3 Dottern und 10 Deka Zucker ab, mischt 4 Deka fein geschnittene Mandeln und 10 Deka Mehl dazu, streicht es fingerdick auf das Blech mit aufgebogenem Rande, belegt es mit Weichseln oder anderen Früchten und schneidet es gebacken, mit Zucker bestreut, zu Stücken.

Oder man macht den Teig wie Ribiselkuchen mit Mehl.

# Charlotte (Obst in Kruste).

Von Marillen. Ungefähr 12 Marillen schält man, schneidet sie in 4 Theile, gibt sie mit 10 Deka Zucker und 5 Deka Butter in eine Casserolle und schüttelt sie während des Dünstens öfters auf. Indessen schneidet man von mürbem Gebäcke dünne, gleiche Schnitten, zieht sie auf einer Seite durch zerlassene Butter und legt sie mit dieser in einen glatten Model so ein, dass eine halb über der andern liegt. Dann füllt man ihn mit den Marillen voll, deckt sie mit Schnitten zu und bäckt es bei ziemlicher Hitze. Oder man legt die Form mit Bisquiten aus, deckt die Marillen auch damit und bäckt es kühl.

Mit Pfirsichen oder Birnen. Die Schnitten von mürbem Gebäcke taucht man in guten Wein, drückt sie sogleich in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle wie obige ein, füllt den innern Raum mit geschälten und halbierten, gezuckerten Pfirsichen oder Birnen mit Schnitten unterlegt und schließt mit in Wein getauchten Schnitten und Butterstückchen.

Von Äpfeln. Ungefähr 8 Stück Taftäpfel geschält und zu Spalten geschnitten, überdünstet man mit 5 Deka Butter, 5 Deka Zucker, 5 Deka Marillensalse oder mit etwas Zuckerwasser, 1 Stückchen Zimmt, Rosinen und Korinthen. Wenn sie weich sind, füllt man sie in einen mit in Butter getauchten Schnitten ausgelegten Model und bäckt es.

Mit gebackenen Äpfeln. Zu Scheiben geschnittene Äpfel taucht man in Wein, dann in Mehl und bäckt sie in Schmalz. In einen mit Schnitten ausgelegten Model gibt man eine Lage solcher Äpfel, darauf eingesottene Weichseln, dann Schnitten, so fort, bis der Model voll ist, worauf man Dotter mit etwas Obers absprudelt, darüber schüttet und es bäckt. Wenn es gestürzt ist, kann man Schnee darüber streichen, Zucker darauf streuen und es im Ofen trocknen lassen.

Mit Bisquiten. Einige Äpfel nudelartig geschnitten bäckt man in Schmalz, taucht die Bisquiten in Wein, legt damit die Form aus und gibt abwechselnd von den Äpfeln und Bisquiten mit Marillensalse bestrichen oder mit eingekochten Früchten belegt, deckt es mit befeuchteten Bisquiten und läßt es im Rohre heiß werden.

Mit Brotbröseln. Man dünstet Äpfel mit Zucker, Wein, Wasser und Limonenschalen, passiert sie und mischt Weinbeerl und Rosinen dazu. Dann röstet man Brösel von Kornbrot mit Zucker bestreut, bis dieser schmilzt, mischt Zimmt und rothen Wein dazu und drückt diese Brösel fingerdick am Boden und an der Seite in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, füllt die Äpfel ein, bedeckt sie fingerdick mit Bröseln, gibt zerlassene Butter darüber und bäckt es heiß.

# Speisen mit mürbem, Brösel- und Butterteig.

## Charlotte von mürbem Teige.

Mit Zwieback. Man legt die Seite des Models mit einem Streifen, den Boden aber gitterartig mit mürbem Teige aus, gibt auf dieses mit gezuckertem Weine befeuchtetes Zwieback, dann Weichselfleisch, Bisquite und auf diese frische oder eingesottene Marillen oder Pfirsiche wieder Bisquite und Weichseln, dann Zwieback mit Rum befeuchtet, deckt es mit Teig zu und bäckt es.

## Äpfel-Kuchen.

Mit Rosinen. Man bäckt von Butterteig (Seite 58) 3 Blätter und legt einen Model mit rohem Teige aus. In diesen gibt man nudelig geschnittene Äpfel mit Zucker, Zimmt, gestiftelten Mandeln, Rosinen, Weinbeerln, Limonenschalen gemischt zwischen die Blätter, zuletzt schließt man es mit dem rohen Teig, und bäckt es.

Oder: Dünnblätterig geschnittene Äpfel dünstet man mit Zucker, Butter, Limonenschalen, Rosinen und Weinbeerln weich und verrührt sie fein. Ausgekühlt treibt man 4 Dotter damit ab, gibt den Schnee dazu, füllt es in einen mit Butterteig ausgelegten Model und bäckt es.

Oder: Man schneidet eine runde Platte von mürbem oder Bröselteig (Seite 57), biegt den Rand etwas auf, umwindet ihn mit einem Papierstreifen und gibt in das Innere zu dünnen Spalten geschnittene Äpfel, Stückchen Butter, fein geschnittene Mandeln, Rosinen, Zucker und Zimmt, dann sprudelt man 1 Dotter mit ein wenig Obers ab, schüttet es darüber und bäckt es.

Mit Rum. Man dünstet 8 Maschanzker-Äpfel mit 10 Deka Zucker, etwas Wasser und Rum, streicht es durch ein Sieb und kocht es dicklich ein. Dann mischt man 7 Deka Zucker und Schnee von 4 Klar dazu, füllt es in eine gebackene Kruste von Butterteig (Seite 61), streicht es gleich, streut Zucker darauf und bäckt es kühl.

Oder: Aus Bröselteig Nr. IV mit Rum (Seite 58) macht man eine Platte, einen Ring und einige Stückchen. Während diese über Papier gelegt backen, kocht man würfelige Maschanzker-Äpfel mit gleichschwer Zucker, dem nöthigen Wasser und etwas Rum, mischt länglich geschnittenes Citronat dazu, häuft dieses auf die Platte, nachdem man den Reif darauf gelegt und ziert die Äpfel mit den Teigstücken und eingesottenen Früchten.

Mit Mandelkruste. Von Bröselteig Nr. I (Seite 57) macht man eine runde Platte mit zollhoch aufgebogenem Rande auf das Blech, windet einen Papierstreifen herum, belegt den Boden mit geviertheilten kleinen Taft- oder Maschanzker-Äpfeln und bestreut diese gut mit Zucker. Während der Kuchen halb gebacken wird, rührt man 3 Dotter mit 7 Deka Zucker, 7 Deka gestoßenen Mandeln und 6 Esslöffel voll dicken ungekochten Obers, streicht es über die Äpfel und bäckt es fertig.

Mit Schneeglasur. Kleine dünne Äpfelscheiben bestreut man mit Zucker, Limonenschalen und 7 Deka Weinbeerln, gibt 1 Löffel Rum dazu und läßt sie zugedeckt ein paar Stunden stehen. Dann macht man eine Kruste von Bröselteig Nr. IV mit kaltem Wasser (Seite 58), mit aufgebogenem Rande, bestreut sie mit Zucker, belegt sie mit Äpfelscheiben und bäckt sie. Man streicht dann leichten Schnee darauf, bestreut ihn dick mit Zucker, spritzt Wasser darüber und gibt es wieder in das Rohr.

## Früchten-Kuchen.

Mit Compote. Man bäckt eine Kruste von Butterteig hohl aus (Seite 61) und bereitet Compote von Pfirsichen, Marillen oder Stachelbeeren und stellt es an einen kühlen Ort. Man belegt damit die kalte Kruste, gibt den kurzen Saft darüber und bestreut es mit Zucker.

Mit eingesottenen Früchten. Auf eine runde Platte von mürbem Teige (Seite 57) gibt man eingesottene Früchte, macht ein Gitter und einen Reif darüber und bäckt es.

Von Pfirsichen oder Marillen mit Crême. Auf eine Platte von mürbem Teige Nr. II oder von Butterteig, die man mit Ei bestrichen, gibt man einen daumenbreiten Ring vom Teige und stellt es in das Rohr. Wenn der Teig halb gebacken ist, belegt man den inneren Raum mit geschälten halbierten Pfirsichen oder Marillen, bestreut sie mit Zucker und bäckt den Kuchen fertig. Dann sprudelt man 2 Deciliter gutes Obers, 5 Deka Zucker und 2 Dotter wie Crême, gibt sie auf zweimal über die Früchte und läßt sie jedesmal steif werden.

Mit Obersschaum. Während man einen Kuchen mit Pfirsichen oder Marillen wie den vorigen bäckt, dünstet man von den gleichen Obste mit Zuckerwasser und macht davon eine Lage auf den gebackenen Kuchen, läßt ihn kalt werden und häuft gezuckerten Obersschaum darüber.

Mit Früchtenmark und Schaum. Man streicht recht reife Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsiche oder Marillen durch ein Sieb, mischt gestoßenen Zucker und Obersschaum dazu (von 2 Deciliter zu 4 Deciliter

Beeren), füllt eine kalte gebackene Kruste von Bröſel- oder Butterteig damit voll und macht ein Gitter von weißem Schaum darüber.

Von Erdbeeren oder Pfirſichen hebt man die Farbe mit Alkermes-ſaft oder Cochenille. Nimmt man Ananas, ſo wird dieſe geſchält, zu Scheiben geſchnitten, geſtoßen und paſſiert.

Mit geſulztem Schaume. 6 ſchöne Marillen ſchält und halbiert man, dünſtet ſie mit Zuckerwaſſer und kocht den Saft gut ein. Dann paſſiert man 12 Stück recht reife Marillen, miſcht 21 Deka Zucker und 1 Deka aufgelöſte Gelatine dazu und rührt es, auf Eis geſtellt, bis es dick wird, worauf man 2 Deciliter zu Schaum geſchlagenes Obers dazu miſcht. Man häuft es in die Kruſte und belegt es am Rande mit den gedünſteten Marillen. Ebenſo macht man es auch von Pfirſichen, Erd-beeren u. ſ. w.

## Sächſiſcher Obſt-Kuchen.

Von mürbem Teige Nr. II (Seite 57) gibt man ein Blatt über Papier auf das Blech, biegt den Rand auf, belegt es mit Kirſchen oder geſchälten halbierten Pflaumen oder anderen Früchten und rührt 3 Dotter mit 5 Deka Zucker und 3 Löffel milden ſauren Rahms und miſcht 5 Deka fein geſchnittene Mandeln und Schnee der 3 Klar dazu, ſtreicht es über die Früchte, ſtreut 1 Löffel Bröſel darüber und bäckt es.

## Engliſcher Früchten-Kuchen.

Mürben Teig Nr. I oder II (Seite 57) oder Bröſelteig Nr. I oder IV (Seite 58) mit Limonenſaft treibt man federkieldick aus, gibt ihn viereckig oder rund geſchnitten auf das Blech, biegt den Rand zollhoch auf und belegt den Teig dicht mit friſchem Obſte. Kirſchen der Weichſeln werden nur von den Stengeln gezupft, Marillen oder Pfirſiche halbiert und geſchält, Zwetſchken halbiert, geſchält oder nicht, gute Birnen oder Äpfel geſchält zu Spalten geſchnitten, letztere mit Roſinen, Pignolen und Zimmt beſtreut. Wenn man das Obſt mit Zucker beſtreut hat, macht man von Teigſtreifen ein Gitter darüber, drückt, nachdem es mit Ei be-ſtrichen iſt, den überbogenen Rand darauf und bäckt ihn. Der Kuchen wird, zu Stücken geſchnitten, warm oder kalt ſerviert.

## Kleine Früchten-Kuchen.

Zum Auslegen der kleinen Formen verwendet man dünn ausge-triebenen Bröſel- oder Butterteig. Oder macht Bröſelteig ohne Ei mit Limonenſaft Nr. VI (Seite 58).

Mit Steinobst. Runde Fleckchen von Bröselteig gibt man auf das Blech, belegt sie mit geschälten, in 4 Theile geschnittenen Marillen oder Pfirsichen oder geschälten halbierten Zwetschken oder mit ausgelösten Kirschen und bestreut sie mit Zucker. Man biegt den Teigrand auf und windet Papierstreifen herum, die man am Ende anklebt und bäckt sie.

Mit Äpfeln und Salse. Man bäckt kleine Krusten von Bröselteig oder ausgelegte Schüsselchen hohl aus und dünstet zugleich in 4 Theile geschnittene Taft- oder Maschanzker-Äpfel mit stark gezuckertem Wasser und Limonensaft, kocht den Saft, wenn man die Äpfel herausgelegt hat, sulzig ein und streicht die Krusten mit Salse aus. Dann legt man die Aepfelspalten zierlich ein, gibt den Zucker warm darüber und läßt sie kalt werden.

Mit gezuckertem Schnee. Mit messerrückendick ausgetriebenem Butterteige legt man kleine Tortelettenformen aus, bestreicht den Teig mit Ei und belegt ihn mit überdünsteten oder weichen rohen Früchten. Während diese Kuchen gebacken werden, schlägt man 2 Klar zu festem Schnee, mischt 10 Deka Zucker dazu und streicht ihn dann über die Früchte, setzt sie wieder in den Ofen und bäckt sie kühl fertig.

Mit Erdbeeren und Himbeeren. Hohl ausgebackene kleine Krusten oder Schüsselchen von Bröselteig füllt man mit stark gezuckerten Erdbeeren oder Himbeeren, bestreut sie noch mit Zucker und stellt sie 10 Minuten in das Rohr, damit die Beeren heiß werden und serviert sie warm oder kalt.

Oder man mischt zu Schnee von 2 Klar 10 Deka Zucker und nur leicht, ohne sie zu zerdrücken, 7 Deciliter Erdbeeren oder Himbeeren, füllt damit die Krusten, bestreut sie mit Zucker und stellt sie 10 Minuten in das Rohr, bis sich eine leichte, gelbe Kruste bildet.

Oder man gibt in 1 Deciliter gesponnenen Zucker 4 Deciliter ausgesuchte Beeren, stellt sie auf Eis und füllt beim Gebrauche die kalten Krusten damit voll.

## Äpfel-Torteletten.

Butterteig sticht man mit einem großen, runden Ausstecher zu Blättern und Ringen aus. Auf erstere streicht man mit Butter, Zucker, Wein, Zimmt und Limonenschalen gedünstete und zerdrückte Äpfel fingerdick, aber nicht ganz bis an den mit Ei bestrichenen Rand, legt die Ringe darüber und bestreicht sie oben mit Ei. Nachdem die Torteletten gebacken sind, gibt man Wasser-Glasur mit Rum und Limonensaft über die Fülle, trocknet diese und ziert sie mit Früchten.

Oder man macht Bröselteig Nr. IV mit Rum, wie Seite 58, treibt ihn dünn aus, sticht Fleckeln und Ringe aus, die man mit Ei bestrichen aufeinander legt, gebacken mit den Äpfeln füllt und mit Fruchtgelée ziert.

## Erdbeer-Kuchen.

Man macht Bröselteig Nr. I (Seite 57), gibt auch Saft von ½ Limone dazu und läſst ihn ½ Stunde rasten. Dann treibt man ihn rund aus, sticht ihn an, damit er beim Backen nicht Blasen bekommt, und drückt einen Ring von Teig auf den Rand. Dann schlägt man passierte Erdbeeren mit gleich schwer Zucker im Becken, in heißes Wasser gehalten, bis sie heiß sind, dann herausgenommen, bis sie kalt geworden, und streicht sie in der gebackenen Kruste gleich.

## Kolatschen von mürbem Teige.

Mit Äpfeln. Einige Maschanzker-Äpfel werden geschält, zu dünnen Spalten geschnitten, mit 2 Deciliter Zuckerwasser gekocht, bis kein Saft mehr ist und sie eine schöne Farbe haben, dann läſst man sie erkalten und verrührt sie ganz leicht mit Marillensalse. Davon gibt man auf viereckige Fleckchen von mürbem Kuchenteig Nr. II (Seite 57), schlägt die vier Ecken zusammen und drückt auf jedes in die Mitte eine halbe Mandel, bestreicht die Oberfläche des Teiges mit Ei und bäckt sie.

Mit Steinobst. Man sticht den Teig mit einem großen Krapfenstecher rund aus, gibt halbierte geschälte Marillen oder Zwetschken, oder entkernte Kirschen oder Weichseln darauf, bestreut sie mit Zucker, biegt den Rand an vier Seiten etwas über die Früchte auf, bestreicht die Flächen mit Ei und bäckt die Kolatschen nicht zu heiß.

Mit Nuſs- oder Mohnfülle. Runde oder viereckige Fleckchen von mürbem Kuchenteig legt man auf das Blech, gibt einen Löffel voll von der Fülle (Seite 66) auf jedes, schlägt den Teig über, bestreicht die Oberfläche mit Ei und bäckt sie.

## Früchten-Schnitten.

Gedünstete passierte Äpfel mischt man mit Rosinen, Weinbeerln, ganzen Pignolen, Zucker und Limonenschalen, streicht sie auf einen Flecken von mürbem oder Butterteig, legt einen gleich großen Flecken darauf, bestreicht ihn oben mit Ei und bäckt ihn schön braun. Man schneidet gleich große Stücke davon, auf die man kalte Glasur (Seite 69) oder Schnee-Glasur macht. Statt Äpfel kann man beliebiges anderes frisches Obst passiert und gezuckert zwischen den Teig geben.

## Äpfel-Schlangel.

Man streut mit der Zahnscharbe geschnittene Äpfel nebst Rosinen, Weinbeerln, Pignolen, Zucker und Zimmt auf mürbem Teig von 14 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 1 Dotter, Salz und 2 Löffel Wasser oder auf Butterteig, legt ihn dreifach zusammen und nach der Länge mit der offenen Seite auf das Blech. Mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut, gebacken, dann ausgekühlt, schneidet man ihn zu fingerbreiten Stücken.

## Äpfel im Schlafrock.

Geschälte kleine Taft- oder Maschanzker-Äpfel, denen man das Kernhaus ausgestochen, dünstet man mit gekochtem Zuckerwasser, aber nicht ganz weich. In dem übrigbleibenden Zucker dünstet man zu Spalten geschnittene Äpfel, passiert sie, mischt etwas Marillensalse dazu und füllt damit die kalten Äpfel, nachdem man sie auf viereckige Fleckchen von Blätterteig (Seite 58) gestellt hat. Die Ecken bestreicht man mit Ei und drückt die entgegengesetzten ober dem Apfel übereinander. Wenn die Flächen des Teiges mit Ei bestrichen sind, verziert man sie mit Streifen vom Teige und bäckt sie.

## Marillen und Pfirsiche im Schlafrock.

Man schält und halbiert die Früchte, streut Zucker darauf und schlägt sie wie die Äpfel in Fleckchen von Butterteig ein. Dunstgesottene Früchte läßt man 1 Stunde abtrocknen. Wenn sie aus dem Ofen kommen, gibt man mit einem Kaffeelöffel etwas vom sulzig eingekochten Safte bei den Öffnungen hinein.

## Pfirsich-Kuchen.

Man macht ein Blatt von Bröselteig mit einem Teigring am Rande, bäckt es, streicht Pfirsichsalse zwischen den Ring und belegt diese löffelweise mit Windmasse, die man kühl bäckt.

## Rhabarber-Kuchen.

Man macht mürben Teig (Nr. II, Seite 57) mit Wein, die halbe Portion für eine Schüssel gerechnet, belegt diese mit geschälten Stückchen von Rhabarber-Stielen und bestreut diese mit Zucker. Dann legt man einen Teigflecken darüber, läßt ihn etwas über den Rand hängen, drückt ihn fest an und bäckt den Kuchen.

## Butterteig-Pastetchen mit süßer Fülle.

M i t M a r i l l e n. Man bäckt kleine Pastetchen von Butterteig oder vol-au-vent-Pastetchen (Seite 62), dann streicht man etwas Marillensalse

in jedes derselben und gibt eine halbe, in Zucker gekochte Marille hinein und serviert sie kalt.

Mit Himbeeren oder Erdbeeren. Eine Gattung dieser Früchte wird, mit Zucker gemischt, in ebensolche Pastetchen gefüllt und mit Zucker bestreut. Man deckt Papier darüber, stellt sie (auf das Blech gelegt) zehn Minuten in das Rohr und speist sie kalt.

Oder: Man gibt diese Früchte, mit gesponnenem Zucker gemischt, auf Eis und füllt beim Gebrauche damit die kalten Pastetchen.

Mit Früchtenmark. Man passiert reife Früchte, als: Erdbeeren, Himbeeren, Marillen oder Pfirsiche und rührt dieses Mark mit gleich schwer Zucker 1/2 Stunde, gibt bei Erdbeeren oder Pfirsichen etwas Alkermes-saft dazu und füllt damit die gebackenen vol-au-vent-Pastetchen.

Mit Gelée. Von Äpfel- oder anderem Gelée sticht man mit einem Silberlöffel soviel auf einmal heraus, als man in die Vertiefung eines Pastetchens benöthigt.

Beide Arten kleiner Butterteig-Pastetchen füllt man auch mit eingesottenen Früchten beliebiger Gattung und serviert sie kalt.

Mit Salse und Obersschaum. Man streicht die Pastetchen mit Marillensalse aus und füllt sie gehäuft mit weißem oder rothgefärbtem, gezuckertem Obersschaume an.

Mit Crême. Warme Pastetchen füllt man mit warmer Crême von beliebigem Geschmacke und gibt vorher Marillensalse hinein. In kalte Pastetchen füllt man kalte oder gesulzte Crême.

## Torte von Blätterteig.

Mit Eingesottenem. Man treibt Butterteig (Seite 58) zwei-messerrückendick aus, schneidet mehrere gleich große, runde Platten und bäckt sie mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut. Wenn sie ausgekühlt sind, bestreicht man alle bis auf eine mit verschiedenem Eingesottenen, setzt sie aufeinander und belegt die oberste mit eingesottenen Früchten.

Mit Mandelfülle. Man treibt 14 Deka Butter, 4 Dotter und 14 Deka Zucker mit Limonengeruch gut ab, mischt 28 Deka süße und einige bittere Mandeln mit Klar gestoßen, sowie 3 1/2 Deka würfelig geschnittenes Citronat, 7 Deka Sultan- und 7 Deka kleine Rosinen, Zimmt, Muscat-nuss und etwas Rum dazu, streicht es auf eine runde Platte von Butter-teig, bedeckt es mit einem Gitter und gibt einen Reif darauf. Mit Ei bestrichen bäckt man es 1/2 Stunde.

Oder: Man macht Mandelfülle Nr. V (Seite 65), gibt sie zwischen zwei Platten von Teig und glasiert die Oberfläche nach dem Backen.

Oder: Man streicht Salse unter Mandelfülle auf den Teig und macht einen Reif von Teig herum, bestreicht ihn mit Ei und bäckt die Torte ziemlich heiß.

Mit Kaffee-Crême. Butterteig von 28 Deka Mehl wird zu drei Blättern geschnitten, eines mit 14 Deka geriebener Chocolate bestreut, die zwei anderen bestreicht man mit einer Kaffee-Crême von starkem Kaffee, mit sehr gutem Obers, Zucker nach Geschmack und 4 Dottern wie Seite 50 gesprudelt, streicht diese kühl auf, bäckt sie langsam und gibt beim Aufeinandersetzen das Blatt mit Chocolate in die Mitte.

Mit Oberschaum. Eine große, hohl ausgebackene vol-au-vent-Pastete (Seite 62) bestreicht man am Boden mit Himbeer- oder Marillensalse, füllt gezuckerten Oberschaum ein und gibt den Deckel der Pastete oder eine Haube von gesponnenem Zucker darüber. (Siehe Kochen und Spinnen des Zuckers Seite 47.)

Oder: Man macht von Butterteig 8 gleich große Scheiben, sticht 7 davon mit einem kleinen Ausstecher zu breiten Ringen aus, durchsticht diese mit einer Messerspitze an einigen Stellen (damit sie nicht blasig werden) und bäckt sie mit Spiegelglasur (Seite 70). Ausgekühlt setzt man sie mit verschiedenen Salsen gefüllt aufeinander, gibt in der Mitte gezuckerten Oberschaum mit beliebigem Geschmacke und belegt den obersten Reif und den Schaum mit eingesottenen Früchten.

Mit Marillenschaum. Man bestreicht zwei gebackene Blätter von Butterteig fingerdick mit Marillenschaum (Seite 53), setzt das dritte Blatt, beeist und mit Hagelzucker bestreut und getrocknet, darüber und richtet die Torte auf einem Tortenbleche über einer Serviette auf die Schüssel.

## Tiroler-Strudel.

Auf dünn und lang ausgetriebenen mürben Teig Nr. II (Seite 57) oder Butterteig (Seite 58) streicht man Mandelfülle (Seite 65) von 10 Deka Zucker, 1 Ei, 1 Dotter, 10 Deka Mandeln, Limonenschalen und 25 Deka gehackten Zibeben, streut Pignolen darüber, rollt ihn von zwei Seiten zusammen, aber wenig übereinander, legt ihn auseinander geschnitten als zwei Striezel auf das Blech und bäckt ihn mit Ei bestrichen.

## Kastanien-Kuchen.

Man macht von Butterteig eine hohlausgebackene Kruste (Seite 61) von einer Platte und einem Reife, umhüllt diesen dann mit Papier, füllt Kastanienauflauf (Seite 386) ein, streicht ihn gleich, bestreut ihn mit Zucker und bäckt den Kuchen.

## Haselnuss-Kuchen.

Mit Citronat und Wein. Von ausgetriebenem Blätterteig schneidet man zwei runde Flecken und bestreicht den einen daumendick mit Haselnussfülle Nr. I (Seite 66) nicht ganz bis an den mit Ei bestrichenen Rand. Man legt den etwas größeren Flecken darüber, drückt den Rand rund herum an den untern, schneidet ihn wellenförmig ab und bestreicht die Oberfläche mit Ei. Man bäckt den Kuchen heiß, aber nicht zu lange und bestreut ihn mit Zucker.

Mit Rosinen und Rum. Man bäckt eine Kruste von Brösel- oder Butterteig hohl aus, füllt Haselnussfülle Nr. III (Seite 66) ein, bedeckt sie mit gezuckertem Schnee und bäckt diesen ziemlich warm.

Mit gebranntem Zucker und Vanille. Man bräunt einige Löffel voll Zucker, kocht Obers damit auf, mischt es dick mit fein geschnittenen Haselnüssen und Zucker mit Vanillegeruch und läßt es auskühlen. Indessen macht man Bröselteig ohne Ei von 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 7 Deka Zucker und treibt davon 2 Blätter in der Größe des Tortenreifes aus, gibt das eine in den Reif, streicht die Fülle darauf, bedeckt sie mit dem andern Blatte und bäckt es.

## Nuss-Kuchen.

Von mürbem Kuchenteig Nr. I oder II (Seite 57) oder Butterteig (Seite 58) schneidet man 2 runde Blätter und gibt zwischen diese in einem Tortenreife Nussfülle Nr. I, II oder III, belegt sie mit Rosinen und bäckt es. Oder man gibt die Fülle in eine mit Bröselteig ausgelegte seichte Form und schlägt den Teig darüber zusammen.

Oder: Man macht Nussfülle Nr. I oder III (Seite 66) und gibt sie fingerdick zwischen zwei Flecken von mürbem Kuchenteig Nr. II und bäckt ihn, zu Stücken geschnitten, zusammengeschoben mit Spiegelglasur.

## Kleine Mohn-Kuchen.

Kleine Formen legt man mit dünn ausgetriebenem Bröselteig Nr. V aus, gibt Mohnfülle Nr. IV (Seite 66) hinein, bäckt sie kühl und überzieht sie gestürzt und ausgekühlt mit Wasserglasur.

## Kleine Mandel-Kuchen.

Man rührt 3 Dotter und 7 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, gibt 14 Deka mit Obers fein gestoßene Mandeln dazu und füllt es, mit eingesottenen Früchten unterlegt, in die mit Butterteig ausgelegten kleinen Formen.

## Wind-Kuchen mit gerösteten Mandeln.

10 Deka grob gehackte Mandeln, mit 5 Deka Zucker gemischt, röstet man gelb, stoßt sie ausgekühlt ein wenig, dann mischt man sie nebst 10 Deka Zucker zu Schnee von 5 Klar, füllt dieses in einen mit mürbem oder Bröselteig ausgelegten Model, deckt den überhängenden Teig darüber und bäckt es nicht zu heiß. Gestürzt, bestreicht man die Kruste mit Wasser, streut Zucker darauf, trocknet ihn im Rohre und serviert den Kuchen kalt.

## Kuchen mit Rosinenfülle.

Man mischt zu 2 Löffel voll Marillensalse 2 Löffel Rum, etwas Zimmt, Limonen- und Pomeranzenschalen, streicht es auf ein rundes Blatt von Bröselteig mit aufgebogenem Rande, streut Rosinen, Weinbeerln und Pignolen darauf, macht ein Gitter darüber, bestreicht die Teigflächen mit Ei und bäckt es.

## Kaiser-Kuchen.

Man schlägt 2 Eier, 2 Dotter und 10 Deka Zucker mit der Schneeruthe recht flaumig, gibt 4 Deka fein gestoßene Mandeln, Limonenschalen, 3 Deka Pignolen und 3 Deka Pistazien dazu, füllt es in einen mit Butterteig ausgelegten Model und bäckt ihn. Wenn man den Kuchen vorsichtig gestürzt hat, gibt man einen Salsenberguss herum.

## Kleine Salsen-Kuchen.

Man macht Bröselteig ohne Ei (Seite 58), legt damit sehr kleine Formen aus, füllt sie mit Eingesottenem, deckt sie mit Teig, bäckt sie und bestreut sie gestürzt mit Vanillezucker.

## Rum-Kuchen.

Man rührt 14 Deka Zucker, 6 Dotter und 10 Deka Mandeln und gibt dabei 1 Löffel Rum und 1 Löffel voll Wein dazu und solange fort, bis es einen starken Geruch davon hat, füllt es in einen mit Butterteig ausgelegten Model, schlägt den Teig darüber zusammen und bäckt ihn.

## Schaum-Rollen.

Von ausgetriebenem Butterteig schneidet man handbreite viereckige Fleckchen und bindet sie wie Spagatkrapfen über Rollen von etwas breiter geschnittenem Papier, damit diese an beiden Seiten etwas vorstehen. Man legt sie über mehrfaches Papier so auf das Backblech, dass die übereinander gelegten Teigenden gegen unten kommen, bestreicht sie oben mit Ei und streut Zucker darauf. Nach dem Backen und Auskühlen zieht man die Papierrollen heraus. Man schlägt dann festen Eier-Schnee und

Obersschaum und mischt sie nebst Zucker und Vanille zusammen. Diesen Schaum spritzt man mit der Straubenspritze, in welche man ein Einsatzrohr gesteckt hat, in die Rollen und bestreut sie mit Vanillezucker.

## Gestürzte Butter-Krapfeln.

Federkieldick ausgerollten Butterteig sticht man rund aus, bestreicht die Fleckchen leicht mit kaltem Wasser, gibt in die Mitte etwas Marillenjalse, biegt sie auf die Hälfte zusammen und legt sie auf das mit Wasser genäßte Blech. Den Rand ritzt man leicht ein wie bei Pasteten und bestreicht die Oberfläche mit Ei. Sobald sie beim Backen aufgelaufen sind, werden sie stark mit Zucker bestreut. Wenn man sie vom Bleche nimmt, legt man über jedes einen Streifen von Fruchtgelée.

## Mandel-Striezel.

Man macht Butterteig (Seite 58) von 28 Deka Mehl, 2 Dottern, 1/8 Liter sauren Rahm, 2 Löffel Wein, etwas Salz und 28 Deka mit etwas Mehl vermischter Butter.

Während der Teig zum letztenmale rastet, rührt man die Fülle von 2 Eiern, 2 Dottern, 10 Deka Zucker und 11 Deka mit Eiklar fein gestoßenen Mandeln, gibt Limonen- und Vanillezucker und 1 1/2 Deka mit Wein befeuchtete Brösel dazu und läßt sie stehen, bis man den Teig das letztemal sehr dünn ausgetrieben hat. Man schneidet ihn dazu in 2 Stücke, damit er sich weniger anklebt, und dann in ungefähr sechsfingerbreite Vierecke, die man am Rande mit Eiklar bestreicht. Man gibt nun 1/2 Löffel voll von der Fülle in die Mitte der Fleckchen und schlägt den Teig darüber nur wenig übereinander, drückt die beiden Enden mit dem Messer etwas nieder, damit die Fülle nicht ausfließt, und legt sie mit der übergeschlagenen Seite über Papier auf das Blech. Man bestreicht sie vor dem Backen mit Ei und noch heiß nach dem Backen mit Limonen-Eis.

## Topfen-Striezel mit Salse.

Von gleichschwer Mehl, Butter und geriebenem Topfen macht man Teig, treibt ihn aus, schneidet ihn zu kleinen viereckigen Fleckchen, gibt Salse in die Mitte und behandelt sie weiter wie die Mandelstriezel.

## Striezel mit Pomeranzenfülle.

Auf 7 Deka Zucker drückt man den Saft von 1 Pomeranze und 1 Limone, rührt ihn mit 3 Dottern und Pomeranzenzucker recht gut und mischt den Schnee der 3 Klar dazu. Man füllt damit viereckige Fleckchen von Butterteig wie die Mandelstriezel und bäckt sie mit Ei bestrichen.

## Mandel-Schnitten von Butterteig.

Einen federkieldick ausgetriebenen Flecken von Butterteig legt man auf das Blech, bestreicht ihn mit Ei und stellt ihn in das Rohr. Wenn der Teig halb gebacken ist, bestreicht man ihn mit Marillensalse, darüber mit Mandelfülle Nr. I (Seite 65), bäckt ihn fertig und schneidet ihn zu Stücken. Oder man treibt für die Fülle 7 Deka Butter mit 1 Ei, 10 Deka Zucker und 7 Deka Marillensalse ab und gibt 2 hart gesottene Dotter und 14 Deka gestoßene Mandeln dazu.

## Schnitten und Krapfeln von Butterteig.

Ziemlich dünn ausgetriebenen Teig schneidet man in 2 gleiche Flecken, bestreicht den einen mit Himbeer- oder Marillensalse, legt den andern darauf, indem man ihn über das Rollholz nimmt und behutsam abrollt. Man schneidet den Teig zu länglichen Vierecken oder sticht ihn mit Formen aus, nimmt sie aber nicht weg, bestreicht die Oberfläche mit Ei und streut grob gestoßenen Zucker und Mandeln oder Haselnüsse darauf und bäckt es, worauf man es nach den Einschnitten in Stücke theilt.

Mit Mandelkruste. Man streicht Schnee von 3 Klar mit 14 Deka Zucker und 14 Deka gestiftelten Mandeln gemischt auf, schneidet längliche Stücke davon und bäckt sie.

Mit Glasur. Ausgestochenen Butterteig bestreicht man mit Eiweiß-Glasur (Seite 70) und bäckt die Krapfeln oder man beeist sie nach dem Erkalten und bestreut sie mit Hagelzucker.

Oder: Man bäckt die Schnitten mit Spiegelglasur und klebt je 2 mit Marillensalse zusammen.

## Halbmonde von Butterteig.

Dünn ausgerollten Butterteig sticht man zu kleinen Halbmonden aus, legt sie auf das Blech und macht in jeden 3 oder 4 Einschnitte in gleicher Entfernung von einander und bestreicht sie mit Ei. Nach dem Backen drückt man diese Einschnitte mit dem Messerrücken etwas nieder, und wenn sie erkaltet sind, gibt man Gelée von verschiedener Farbe hinein.

## Damen-Caprice.

Von Butterteig bäckt man auf dem Bleche ein viereckiges Blatt, bestreicht es ganz wenig mit Marillensalse und darüber daumendick mit spanischem Winde, streut grob gehackte Mandeln und feinen Zucker darauf und läßt es im Ofen bei jäher Hitze eine gelbliche Kruste bekommen. Inwendig muss es weich bleiben. Wenn man es zu Stücken schneidet, muss man das Messer jedesmal mit einem nassen Tuche abwischen.

## Citronat-Kuchen.

Man macht Chaudeau (Seite 49) von gutem Weine, Limonensaft und Geruch, treibt ihn während des Auskühlens ab, gibt das Eiweiß als Schnee und 7 Deka länglich geschnittenes Citronat dazu, füllt ihn in einen mit Butterteig ausgelegten Model und bäckt den Kuchen.

## Große und kleine Crême-Kuchen.

Hohl ausgebackene große oder kleine Formen von Brösel- oder Butterteig (Seite 61) füllt man mit beliebiger Crême gehäuft voll und serviert sie heiß über einer Serviette auf die Schüssel gestellt.

Mit Kaffee- oder Chocolate-Crême, zu welcher man den Schnee von der Hälfte der Eiklar gemischt hat, füllt man einen mit Butterteig ausgelegten Reif mit Charnieren, deckt ein Blatt von Teig darüber, bestreicht es mit Ei, ziert es mit Teig wie eine Pastete und bäckt es.

Mit Früchten. Man bäckt Butterteigwanneln hohl aus, gibt, wenn sie herausgestürzt sind, eingesottene Früchte zum Boden, darauf eine Crême und stellt sie eine Weile in das Rohr.

Mit Mandeln. Man macht Crême von 2 Deciliter Obers, 2 Dottern, 1 schwachen Eßlöffel voll Mehl, 2 Deka Butter, Zucker mit Caramel oder Pomeranzengeruch und rührt sie mit 2 Dottern und 4 Deka Zucker und etwas fein geschnittenen Mandeln. Man mischt den Schnee der 4 Eier dazu, füllt die ausgelegten Wanneln halb voll und bäckt sie.

Oder: 7 Deka Butter und 7 Deka Schmalz treibt man mit 1 kleinen Ei ab, gibt 7 Deka Zucker, 2 Deka süße, 2 Stück bittere Mandeln und 14 Deka Mehl dazu, streicht damit die Wanneln dünn aus und bäckt sie. Gestürzt füllt man sie mit Crême über eingesottenem Weichselfleische voll.

## Kleine Crême-Kuchen mit Wind.

Kleine Schüsselchen legt man mit Bröselteig (Seite 57) aus, gibt Crême wie zu Backwerkfüllen (Seite 51) hinein und bäckt sie langsam. Dann überstreicht man sie dünn mit Windmasse und drückt ein Gitter darüber, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie fertig.

## Torteletten mit Bisquit à la Crême.

Man mischt 6 gehäufte Eßlöffel voll Zucker mit Vanille und 6 Dotter recht schaumig, mischt Schnee von 6 Klar, 6 Löffel Oberschaum und 3 Löffel Mehl dazu. Man häuft diese Crême in kleine Krusten von Bröselteig, streut Zucker darüber, bäckt sie und serviert sie heiß.

## Kleine Reis-Kuchen.

Mit Salse. Man legt die kleinen Formen mit Butterteig aus, gibt 1 Löffel voll dick gekochten Milchreis hinein, darauf etwas Marillensalse, deckt sie mit Reis zu und bäckt sie. Oder man bereitet den Reis wie für das Reiskoch mit Mandeln (370).

Mit Früchten und Maraschino. In hohl ausgebackene kleine Krusten von Bröselteig streicht man mit Obers und Zucker dick und weich gekochten Reis mit etwas Maraschino gemischt und belegt ihn mit eingesottenen Früchten.

## Reis-Kuchen.

Mit Marillensalse. Aus Butterteig von 25 Deka Butter schneidet man 2 runde Blätter, macht ein ebenso großes Gitter davon und bäckt ihn. Die zwei Blätter bestreicht man mit Marillensalse, gibt mit Obers und Vanillezucker weich gekochten Reis fingerdick darauf, setzt sie aufeinander, oben das Gitter darauf und serviert den Kuchen heiß.

Mit Früchten und Überguss. In eine gebackene Kruste von Butterteig (Seite 61) gibt man mit Obers und Vanillezucker dick und weich gekochten Reis, den man mit würfelig geschnittenen eingesottenen Früchten gemischt hat, streicht ihn gleich mit der Höhe der Kruste und übergießt ihn mit Pomeranzen-, Haselnuss- oder Caramel-Crême oder mit schwarzem Chocolateüberguss (Seite 52).

Mit Pomeranzen. Kalten spanischen oder Früchten-Reis (S. 401) streicht man in eine mit Spiegelglasur gebackene Kruste von Butterteig und belegt den Reis mit gezuckerten Pomeranzenspalten.

## Limonen-Kuchen.

Man rührt 14 Deka Zucker mit Saft und Geruch von 1 Limone und 5 Dottern, gibt den Schnee der 5 Klar und 2 Deka Mehl dazu und füllt es in einen mit dünn ausgetriebenem Butterteige ausgelegten Tortenreif. Man streicht es gleich, belegt die Oberfläche am Rande herum mit zierlich ausgestochenem Butterteig, bestreicht ihn mit Ei und streut Zucker darüber. Bei gelinder Hitze gebacken, nimmt man den Reif vorsichtig ab.

## Rahm-Pastete.

Zu einem Abtriebe von 10 Deka Butter und 4 Dottern mischt man 3 Löffel voll guten sauren Rahm, 3 Löffel voll Mehl, den Schnee von 2 oder 3 Klar und Salz, füllt es in einen mit Pastetenteig Nr. II (Seite 57) ausgelegten Model und bäckt ihn.

## Poganzen.

Zwetschken- oder Pfirsich-Poganze. Man belegt eine Poganzenschüssel mit mürbem Teig von 20 Deka Mehl, 4 Deka Butter, 1 Ei, Salz und 1 Löffel Zucker. Dann sprudelt man 2 Deciliter Obers, 2 Dotter, 2 Löffel Zucker gut ab, gibt Zimmt, Gewürznelken, 1 Hand voll gehackte Mandeln oder Haselnüsse und 2 Eßlöffel Brösel dazu und gießt die Hälfte auf den Teig. Man belegt ihn dicht mit halbierten Zwetschken oder Pfirsichen, gießt den Rest des Gesprudelten darüber und bäckt es sogleich nicht sehr heiß.

Äpfel-Poganze. Zwei Streifen von mürbem Teig legt man nebeneinander auf das Blech, bestreut sie fingerdick mit würfelig geschnittenen, mit 2 Löffel Marillensalse gemischten säuerlichen Äpfeln und biegt den Rand auf allen Seiten etwas darüber. Dann mischt man viel Zucker mit Semmelbröseln und etwas fein geschnittenen Mandeln, streut dieses über die Äpfel und stellt das Blech sogleich in das heiße Rohr.

Topfen-Poganze. Mürben Kuchenteig Nr. I (Seite 57) treibt man federkieldick aus, belegt damit das Blech, streut geriebenen Topfen darauf und gibt guten sauren Rahm, mit Dottern abgesprudelt und gesalzen, darüber, doch nur soviel, das der Topfen saftig wird, biegt den Rand über die Fülle und bäckt es. Vor dem Anrichten schneidet man es zu Stücken.

Mit Rosinen. Man streut auf den Topfen Rosinen, Weinbeerl und Zucker, gibt den abgesprudelten Rahm darüber und macht ein Gitter vom Teige darauf.

Topfen-Poganze mit Nüssen. Man mischt den Topfen mit dem abgesprudelten Rahme und Dottern, salzt es etwas und streicht es auf den Teig. Dann vermengt man etwas in Obers geweichte Semmel mit fein geschnittenen Nüssen, gibt dies auf die Topfenfülle, darauf wieder Teig, bestreicht diesen mit Ei und bäckt es. Oder man brüht die gestoßenen Nüsse mit heißem Obers ab, mischt sie erkaltet unter die Topfenfülle, streicht es fingerdick auf eine runde Platte von mürbem Teige, biegt den Rand zollhoch in Falten auf, windet einen Streifen Papier herum, den man am Ende anklebt und bäckt es bei ziemlicher Hitze schön gelb.

Grieß-Poganze. Während man den Teig macht, kocht man Grieß mit Milch weich und dick, welchen man dann erkaltet auf den Teigflecken streicht. Dann gibt man Butterstückchen und mit Obers abgesprudelte Eier darauf und bäckt es.

# Germspeisen.[1])

## Germ-Nudeln in Dunst.

Man macht abgeschlagenen weichen Hefenteig (siehe Seite 63) von $^1/_2$ Liter Mehl, 3 Dottern, 7 Deka Butter, 1 Löffel voll Zucker, etwas Salz, 2 Deka oder 3 Löffel voll Hefe mit einem Theile von 2 bis 3 Deciliter frischer Milch, als Dampfel gegangen und läßt ihn in der Schüssel etwas gehen. Dann nimmt man ihn auf das bemehlte warme Nudelbrett, drückt ihn mit den bemehlten Händen am Rande herum leicht nieder und sticht mit einem Krapfenstecher runde Fleckchen von solcher Größe aus, dass 6 Stücke davon den Boden des glatten Models bedecken, in welchen sie eingelegt werden, nachdem dieser mit Rindschmalz ausgestrichen ist. Man legt ihn damit halb voll und bestreicht dabei jede Lage mit Schmalz, stellt ihn an einen warmen Ort, bis der Teig aufgegangen und der Model voll ist, worauf man ihn 1 Stunde in Dunst siedet (Seite 7), dann stürzt und eine Crême oder Salse oder Zwetschkenpfeffer (Seite 162) dazu gibt.

Zerrissene Germ-Nudeln. Abgeschlagenen Teig wie obigen läßt man in der Schüssel gehen. Dann wird er in eine mit Butter bestrichene Serviette locker eingebunden und in Dunst gesotten. Man füllt dazu einen großen Topf, der unten enger ist als oben, bis zur Hälfte mit kochendem Wasser, drückt starke Holzspäne übers Kreuz hinein, die den Teig tragen können, ohne zu brechen, gibt darauf etwas Stroh, dann die Serviette mit dem Teig, welcher jedoch beim Aufkochen vom Wasser nicht berührt werden darf und deckt den Topf gut zu, damit kein Dunst heraus kann. Nach $^1/_2$ Stunde nimmt man die Speise aus der Serviette, zerreißt sie mit 2 Gabeln, streut Zucker und Zimmt darauf, schmalzt heiße Butter darüber und gibt gedünstetes Obst dazu.

Baierischer Hefenknopf. Wie obigen in Dunst gekochten Hefenteig schmalzt man mit Butter ab und gibt mit Gewürzen gesottene, gedörrte Zwetschken und gesottenes Selchfleisch dazu.

Von Haidenmehl. 2 Deka Hefe, 1 Deciliter Obers und 2 Löffel voll Weizenmehl sprudelt man ab, läßt es aufgehen, gibt es dann zu $3^1/_2$ Deciliter Haidenmehl, 7 Deka Butter, Salz und 3 Deciliter Obers, schlägt den weichen Teig gut ab und läßt ihn in der Schüssel gehen. Dann bindet man ihn in eine mit Butter bestrichene Serviette sehr locker ein und siedet ihn $^1/_2$ Stunde in gesalzenem Wasser. Man zerreißt ihn dann mit Gabeln auf der Schüssel, streut Brösel darauf und begießt diese mit heißer Butter oder mit Speckgrammeln und deren Fett.

---

[1]) Über die Bereitung der Hefenteige und solcher mit Backpulver siehe Seite 65.

## Gesottene Germ-Knödel.

Man macht ziemlich festen Germteig von 1 Liter Mehl, ½ Deka Hefe, 2 Dottern, 4 Löffel voll Rindschmalz, Salz und ungefähr 4 Deciliter Milch, und daraus, nachdem er in der Schüssel gegangen ist, große Knödel (Klöße), legt sie auf ein bemehltes Brett, läſst sie wieder etwas aufgehen, worauf man sie in gesalzenem Wasser ¼ Stunde siedet, dann zerreißt, mit Butter abschmalzt und Powidel oder Zwetschkenpfeffer dazu gibt.

## Bairische Dampf-Nudeln.

Von ½ Liter Mehl, 1½ Deka Preſshefe, 4 Deka Zucker, 7 Deka Butter, 5 Dottern, etwas Salz und dem nöthigen lauen Obers macht man einen zarten Teig und läſst ihn zugedeckt gehen. Nun sticht man nuſsgroße Stücke mit einem Blechlöffel heraus, formiert sie mit den Händen etwas rund und läſst sie, auf einem gewärmten, mit Mehl bestaubten Brette zugedeckt, noch besser aufgehen. Indessen gibt man in eine seichte Casserolle soviel Obers oder Milch, daſs der Boden dünn bedeckt ist, 5 Deka Butter und etwas Zucker, läſst es 10 Minuten vor dem Speisen aufsieden, da die Nudeln in ½ Stunde ausgekocht sind und legt sie nicht zu nahe aneinander hinein. Oben bestreicht man sie mit zerlassener Butter, deckt die Casserolle gut zu und legt um den Rand ein in heißes Wasser getauchtes Tuch, damit kein Dunst heraus kann. Man läſst sie auf dem Herde langsam kochen, bis man prasseln hört, was geschieht, wenn die Milch verdampft ist und die Nudeln Farbe bekommen. Nun zieht man das Geschirr von der Hitze zurück und wenn die Nudeln unten schön braun sind, faſst man sie mit dem Schäuferl heraus und gibt sie auf die Schüssel mit der gebräunten Seite gegen oben. Man sprudelt siedendes Obers mit Zucker, Vanille und 2 Dottern ab und serviert es besonders dazu.

Mit Kirschen. Man kocht getrocknete Kirschen mit Wasser, Wein, und Zucker, seiht den Saft in die Rein, gibt ein Stück Butter dazu und legt die gegangenen Nudeln in diesen, statt in Milch, wie obige ein. Die Kirschen gibt man beim Anrichten dazu.

## Silber-Nudeln.

Zu einem Abtrieb von 14 Deka Butter, 1 Ei und 2 Dottern gibt man 3 Deka fein geschnittene Mandeln, Dampfel von 2 Deka Hefe mit etwas Zucker, ¼ Liter Milch, Salz und Mehl und läſst den abgeschlagenen Teig aufgehen. Man sticht dann Krapfeln aus, die man nochmals gegangen, in fingerhoch lauwarme Milch einlegt, mit Zucker und Mandeln bestreut und im Rohre bäckt.

## Baumwoll-Nudeln.

Von abgetriebenem Teige aus 10 Deka Butter, 8 Dottern, Dampfel von 1 Deka Germ mit Obers aufgelöst, 4 Deciliter Mehl, etwas Zucker und Salz sticht man, nachdem er gegangen ist, thalergroße Krapferln ab, läßt sie in einer mit Butter ausgeschmierten seichten Casserolle wieder gehen und gibt zum Backen 1 Deciliter siedendes Obers darüber. Man gibt Glut auf den Deckel, damit sie oben Farbe bekommen, und richtet sie an, wenn sie unten noch saftig sind.

## Butter-Nudeln.

Abgeschlagenen Teig von 28 Deka Mehl, 3 Dottern, 7 Deka Butter, 2 Deka Germ als Dampfel gegangen, 2 Deciliter Obers, 2 Löffel Zucker und etwas Salz läßt man gehen, gibt ihn auf das Brett, drückt ihn dünn und schneidet viereckige Fleckchen davon, die man mit Butter bestreicht und zusammenrollt. Diese Würstchen legt man in eine seichte Casserolle, in welcher etwas Milch, mit Butter und Zucker aufgekocht wurde, bestreicht sie oben mit Butter und gibt Glut auf den Deckel, wodurch sie oben Farbe bekommen und unten saftig bleiben.

## Ducaten-Nudeln.

Man macht einen mittelfesten Teig wie für obige Butternudeln, jedoch mit Krebsbutter. Wenn er gegangen ist, sticht man nußgroße Krapfeln aus und läßt sie besser aufgehen. Zu 2 Deciliter Obers gibt man 4 Deka Krebsbutter, läßt sie aufsieden und legt die Nudeln nicht zu nahe beisammen ein. Man bestreicht sie oben mit Krebsbutter, bestreut sie mit Zucker und gibt Glut auf den Deckel. Sobald sie oben Farbe haben, richtet man sie an und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

## Krebs-Nudeln.

Teig wie für obige Butternudeln läßt man gehen, streicht indessen einen Model mit Krebsbutter aus, sticht dann mit einem Eßlöffel nußgroße Stücke heraus und dreht jede solche Nudel in zerlassene Krebsbutter, legt damit den Model halb voll, läßt sie noch gehen und bäckt sie. Gestürzt gibt man gezuckertes Obers mit Dottern abgesprudelt besonders dazu.

Oder: Man macht den Teig ohne Ei von Mehl, Germ, Obers, Salz und gestoßenem Anis, sticht ihn zu kreuzergroßen Krapfeln aus, legt damit den Model halb voll, bestreicht jede Reihe mit Krebsbutter und streut Zucker und Zimmt darauf, weiter wie die vorigen.

## Krebs-Wuchteln.

Man macht abgeschlagenen Teig wie für Butternudeln, läßt ihn in der Schüssel aufgehen; dann treibt man ihn dünn aus, schneidet längliche Fleckchen davon, die man mit Krebsbutter bestreicht und, mit Zucker und Zimmt bestreut, zusammenrollt. Man stellt sie in einer mit Krebsbutter ausgeschmierten Casserolle auf, bestreicht sie rund herum mit Krebsbutter, läßt sie nochmals gehen, bäckt und stürzt sie dann und gibt eine Crême dazu.

## Gefüllte Krebs-Wanneln.

Man treibt 14 Deka Krebsbutter mit 3 Dottern und 1 Ei ab, gibt 1½ Deka Germ, 1 Deciliter Obers als Dampfel und soviel Mehl dazu, daß ein ziemlich weicher Teig wird, den man austreibt, zu Fleckchen schneidet und damit die mit Krebsbutter ausgeschmierten kleinen Formen auslegt. Dann gibt man die Fülle hinein, bedeckt diese mit dem Teige, läßt ihn gehen und bäckt die Wanneln.

Die Fülle besteht aus Bries, Kalbseuter (oder Fischfleisch und Karpfenmilch), Krebsfleisch, Schwämmen und Erbsen, wie zu Ragout überkocht, klein gehackt (mit Ausnahme der Erbsen) und mit Krebsbutter abgedünstet.

## Brein-Poganze.

Man macht einfachen Germteig mit 1 Ei, von 7 Deciliter Mehl, 2 Deka Hefe u. s. w. und kocht 4 Deciliter Hirsegraupen (Brein) mit Milch weich und dick (Seite 341). Wenn man diesen weggestellt, rührt man ein paar Hände voll oder mehr fein geschnittene Nüsse oder geriebene Äpfel dazu. Dann treibt man den gegangenen Teig dünn aus, legt ihn auf das Blech, streicht die ausgekühlte Fülle nicht ganz bis an den Rand, schlägt ihn über die Fülle hinauf und läßt ihn gehen. Ehe man das Blech in den Ofen stellt, sprudelt man ein paar Eier mit 2 Deciliter recht guten Obers ab, schüttet es darüber, bäckt es und schneidet es dann zu Stücken. Dann kann man diese mit Zucker und Zimmt bestreuen.

## Speck-Kuchen.

Man macht Hefenteig von 7 Deciliter Mehl, 2 Eiern, Milch, Salz und 2 Deka Hefe und läßt ihn aufgehen. Indessen treibt man 7 Deka Butter mit 2 Eiern und 1 Dotter ab, gibt Salz, 1 Löffel Kümmel, 14 Deka Speck und 1 Zwiebel fein geschnitten und 2 Deciliter guten sauren Rahms dazu und streicht dies auf den Teig, welchen man ausgetrieben auf das Blech gelegt und am Rande aufgerollt hat. Heiß gebacken schneidet man ihn zu Stücken.

Oder: Man bestreicht den gegangenen Teigflecken mit Ei und streut würfelig geschnittenen Luftspeck und Kümmel darüber und bäckt ihn schön gelb.

## Speck-Potize.

Man macht ordinären Hefenteig und läßt ihn in der Schüssel aufgehen. Indessen schneidet man 14 Deka frischen Speck kleinwürfelig, läßt ihn heiß werden und wenn er gelblich ist, fein geschnittene Petersilie damit anlaufen. Dies streicht man kühl auf den dünn ausgetriebenen Teig, rollt ihn zusammen, legt ihn schneckenförmig gedreht in eine ausgeschmierte Casserolle, läßt ihn noch gehen und bäckt ihn.

## Grammel-Pogatscherl.

1/2 Liter trockene, kalte Speckgrammeln schneidet man mit dem Wiegmesser recht fein zusammen, mischt dann auf dem Nudelbrette 1/2 Liter Mehl dazu und macht dieses mit 2 Dottern, 3 Löffel voll sauren Rahms, 2 Löffel Wein und 2 Deka mit Milch aufgelöster, zum Gehen gestellter Hefe zu Teig. Man treibt ihn so dünn wie möglich aus, schlägt ihn zusammen wie Butterteig und wiederholt dieses dreimal. Dann sticht man ihn zu runden Krapfeln aus, die man auf das Blech legt, gehen läßt, dann schiftelig einschneidet, mit Ei bestreicht und schön gelb bäckt.

## Germ-Strudel mit Topfenfülle.

Ziemlich festen Germteig von 7 Deciliter Mehl läßt man gehen, treibt ihn aus, bestreicht ihn mit Topfenfülle Nr. III (Seite 67), rollt ihn zusammen, legt ihn schneckenförmig gedreht in eine Casserolle, läßt ihn wieder aufgehen und bäckt ihn.

## Topfen-Nudeln.

Man sprudelt 1 Ei, 2 Dotter, 2 Deka Zucker, 2 Deka laues Rindschmalz mit 2 Deciliter lauer Milch ab, macht damit 1/2 Liter Mehl, 3 Deciliter geriebenen Topfen und Dampfel von 2 1/2 Deka Hefe zu Teig wie für Krapfen. Wenn er abgeschlagen ist, nimmt man ihn auf das Brett, sticht runde Krapfeln davon aus und läßt sie aufgehen. Man behandelt sie weiter wie die Dampfnudeln oder bäckt sie in Schmalz wie die Krapfen und bestreut letztere mit Zucker.

Schotsäuerling. Zu 7 Deciliter Grießmehl nimmt man fünf Deciliter fein gebröselten Schoten (Topfen), 3 Deka oder 3 Löffel voll gute Germ und etwas Salz und macht davon mit lauer Milch einen ziemlich weichen, abgeschlagenen Teig und läßt ihn in der Schüssel gehen, formiert davon kleine Knödel oder Nocken und röstet sie in Schmalz.

## Topfen-Kolatschen.

Ohne Zucker. Das Blech belegt man mit ausgetriebenem Germteige, läßt ihn noch besser aufgehen, bestreicht ihn mit Topfenfülle Nr. IV (Seite 67) ohne Zucker, zu der man den Schnee der Eier mischt, den Teigrand jedoch mit Ei, und schneidet ihn gebacken zu dreifingerbreiten Vierecken.

Mit Mandeln. Abgetriebenen Hefenteig, wie Seite 64, läßt man in der Schüssel gehen, treibt ihn ziemlich dünn aus und schneidet viereckige Fleckchen davon. Nun gibt man auf jedes eine Kugel von Topfenfülle Nr. I, schlägt die Ecken des Teiges darüber zusammen und läßt ihn nochmals aufgehen. Zum Bestreichen vor dem Backen mischt man 1 Ei mit 2 Löffel geschmolzener Butter und bestreut sie stark mit Zucker.

Mit Weinbeerln und Lebkuchen. Man nimmt von gegangenem Hefenteig löffelweise heraus, drückt ihn mit dem bemehlten Finger auseinander, gibt Topfenfülle Nr. II (Seite 67) darauf, drückt ihn darüber zusammen und legt die Kolatschen mit der offen gewesenen Seite auf das Blech. Man drückt sie mit der Hand noch etwas nieder, läßt sie aufgehen, dann bestreicht man sie mit Ei, streut geriebenen Lebkuchen darauf, betröpfelt sie mit Butter und durchsticht sie mit einer Gabel, ehe man sie in den Ofen gibt.

Mit Rosinen. Man macht Teig, wie zu den Kirschenknödeln, rollt ihn dick aus, macht runde Fleckchen, die man in der Mitte mit bemehlter Hand dünner drückt, damit ein dickerer Rand bleibt, gibt Topfenfülle Nr. III, der man den Schnee der verwendeten Dotter beimischt, darauf, belegt sie am Rande herum mit ausgesuchten Rosinen und streut Zucker darauf.

## Kolatschen.

Mit Mohn- oder Zwetschkenfülle. Man macht abgeschlagenen Teig von 2 Deka Hefe mit 2 Deciliter Milch, 1 Löffel Zucker und wenig Mehl als dünnes Dampfel abgesprudelt, 5 Deka Butter oder Rindschmalz, 2 Dottern, 7 Deciliter Mehl, der noch nöthigen Milch und beim Abschlagen Schnee von 2 Klar. Der Teig wird dann kleinfingerdick auf das mit Butter geschmierte Blech gegeben und nach dem Aufgehen bis nahe an den Rand mit der Fülle (Seite 67) bestrichen. Man bäckt den Flecken ziemlich heiß und schneidet ihn dann zu kleinen viereckigen Stücken.

Oder: Man gibt den Teig löffelweise auf das Blech, drückt in jedes Häufchen in der Mitte eine Vertiefung und füllt Powidl oder Mohnfülle hinein. Wenn der Teig genug gegangen ist, bestreicht man

den Rand mit Butter, ebenso wenn die Kolatschen aus dem Ofen kommen, worauf man sie mit geriebenem Lebkuchen bestreut.

Oder: Man sticht den ausgetriebenen Teig mit einem großen Krapfenstecher aus, gibt gesottene, gedörrte Zwetschken fein geschnitten, mit Zucker und Zimmt gemischt, darauf, biegt den Teig an drei Stellen darüber, bestreicht ihn nach dem Gehen mit Ei und streut Zucker darauf.

Mit frischem Obste. Den auf das Blech gegebenen Teig belegt man dicht mit Kirschen oder Weichseln oder steckt quer durchschnittene Zwetschken mit der Spitze in den Teig und bestreut sie mit Zucker.

Feine Kolatschen mit verschiedener Fülle. Man treibt 14 Deka Butter mit 5 Dottern, 1 Ei, Limonengeruch, etwas Muscatblüte und 1 Löffel voll Rum ab, gibt 2 Deka Hefe als Dampfel, 7 Deciliter Mehl, etwas Salz und soviel laues Obers dazu, als das Mehl erfordert, und schlägt den Teig sehr gut ab, bis er sich vom Löffel löst. Man nimmt davon Stücke auf das mit Butter bestrichene Blech und drückt diese mit der in Fett getauchten Hand zu runden Flecken von verschiedener Größe auseinander. Man bestreicht diese Flecken nicht ganz bis an den Rand mit der Fülle, läßt sie nochmals gut gehen und bestreicht den Teigrand, ehe man sie in den Ofen gibt, mit einer Mischung von Milch, Schmalz und Eiern. Gebacken setzt man sie bergartig mit der Fülle wechselnd aufeinander. Man verwendet dazu Nuss- oder Mohnfülle (Seite 66) und Zwetschkenfülle, welche man mit Mandeln belegt.

Oder man beendet die Kolatschen mit obiger Fülle, wie die von Topfenfülle mit Mandeln oder Weinbeerln (Seite 431).

Mit Rosinen und Mandeln. Von obigem Hefenteig nimmt man kleine Stücke auf das Blech, belegt sie mit Rosinen und Mandeln und läßt den Teig gehen. Ehe man sie in den Ofen gibt, bestreut man sie mit Zucker und betropft sie mit Butter.

Mit Nuss- oder Mohnfülle. Von obigem Teige macht man kleine Häufchen auf das mit Butter bestrichene Blech, drückt mit der in Mehl getauchten Spitze eines Eies eine Vertiefung in jedes, gibt Nuss- oder Mohnfülle, mit Honig bereitet (Seite 66), hinein und drückt den Teig wieder zusammen. Nachdem sie wieder aufgegangen sind, bestreicht man sie mit Ei und streut Zucker und Zimmt darauf.

Karlsbader Kolatschen. Wenn man wie oben mit einem Ei ein Grübchen in den Teig gedrückt hat, gibt man 3 abgetropfte, eingesottene Weichseln hinein, darauf nach dem Gehen einen Kaffelöffel voll von mit Zucker schaumig gesprudelten Eiern und streut feinblätterig geschnittene Mandeln darüber.

Oder: Mürben Hefenteig (Seite 64), aus 28 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 4 Dottern, 2 Deka Hefe und etwas Obers bereitet, treibt man kleinfingerdick aus, sticht mit einem großen Krapfenstecher Fleckchen ab und läßt sie auf dem Bleche gehen. Indessen rührt man Schnee von 2 Klar mit 7 Deka Zucker und 7 Deka gestoßenen Mandeln, streicht davon auf die Fleckchen, legt in die Mitte eine frische Weichsel und bäckt sie, nachdem der Schnee zerflossen ist.

Mit Salse. Abgetriebenen Teig, wie bei den Kolatschen mit gemischter Fülle oder kalt gestelltem Hefenteig (Seite 65), treibt man aus, schneidet viereckige Fleckchen ab, bestreicht sie in der Mitte mit beliebiger Salse, legt die Ecken in der Mitte zusammen, drückt eine halbe Mandel darauf, bestreicht sie mit Ei, streut Mandeln und Zucker darauf und bäckt sie.

## Böhmische Dalken.

Gegossene. ½ Liter Mehl, 4 Dotter, 2 Deka Hefe und 4 Deciliter laue Milch oder Obers sprudelt man recht gut ab, mischt 5 Deka Butter, den Schnee von 2 Klar dazu und läßt den Teig an einem warmen Orte gut gehen. Indessen stellt man den Dalkenmodel auf den warmen Herd oder über Glut und gibt in jede Vertiefung desselben einen Kaffelöffel voll Rindschmalz. Wenn dieses recht heiß ist, gibt man vom gut gegangenen Teige einen Oberschöpfer voll (2 Eßlöffel) in jede Höhlung. Sobald eine solche Teigportion in der Höhe abtrocknet, bestreicht man sie mittelst Federn mit heißem Schmalze und dreht sie mit einer Gabel um. Wo man einen fertig gebackenen Dalken herausgenommen hat, gibt man gleich wieder Schmalz, und wenn dieses heiß ist, Teig hinein. Die zuerst gebackenen stellt man in das Rohr, damit sie nicht zusammenfallen, bis man fertig ist. Man legt sie mit Zucker bestreut in der Schüssel bergartig auf und serviert gedünstetes Obst oder Salse dazu oder man bestreicht sie mit heißer Butter, dreht sie in gestoßenem Zucker und Zimmt und legt sie in der Schüssel auf.

Mit Zwetschken. Man bestreicht die gebackenen Dalken mit Zwetschkenfülle (Seite 66) oder aufgelöstem, mit etwas Rum gemischten Powidel und streut geriebenen Lebkuchen darüber, oder man kocht frische Zwetschken mit ein wenig Wasser und Zucker, gibt ein Stück Zimmt und ein paar Gewürznelken dazu, welche man dann wieder herausnimmt, streicht sie dick auf die gebackenen Dalken, bestreut sie darüber mit geriebenem Topfen und bespritzt diesen mit Butter oder man streicht die Fülle auf, legt einen zweiten Dalken darauf und bestreut sie mit Zucker.

Gewalzte. Man macht ziemlich festen Teig ohne Ei und schlägt ihn ab, bis er sich vom Löffel löst. Wenn der Teig gut gegangen ist, nimmt man ihn auf das bemehlte Brett, treibt ihn aus, sticht kleine Krapferln ab und läßt sie zugedeckt aufgehen. Dann bäckt man sie in 2 Centimeter hoch Schmalz, dreht sie um und bestreicht sie mit aufgelöstem Powidel, streut geriebenen Lebkuchen oder Topfen darüber und schmalzt sie mit Butter ab.

## Kraut-Flecken.

Man macht ordinären Hefenteig und dünstet fein geschnittenes Kraut mit Butter, Salz und Pfeffer zugedeckt weich. Wenn der Teig gegangen ist, treibt man ihn aus, sticht mit einem großen Krapfenstecher Fleckeln ab und treibt diese noch größer sehr dünn aus, worauf man von der Krautfülle nicht ganz bis an den Rand darauf streicht, einen Flecken darüber legt, sie am Rande zusammendrückt und nochmals gehen läßt. Man bäckt sie dann in einem weiten Geschirre, dessen Boden mit Rindschmalz dünn bedeckt ist, auf dem Herde und dreht sie dann um.

## Liwanzen.

Man macht Teig wie für ordinäre Kolatschen, nur weicher, mit 4 Deciliter Milch und stellt ihn zum Aufgehen an einen warmen Ort. Dann läßt man ein Blech mit aufgebogenem Rande mit Schmalz bestrichen auf dem Herde oder über Glut heiß werden und macht, wenn der Teig gegangen ist, mit einem ziemlich großen Löffel Häufchen von diesem darauf, die man umkehrt, wenn sie unten Farbe haben, und bestreicht dabei wieder das Blech mittelst einer Feder mit heißem Schmalze. Die gebackenen Liwanzen legt man in einen Topf übereinander, bestreicht sie mit Schmalz, deckt ihn zu und stellt ihn an einen warmen Ort, bis alle fertig sind, worauf man sie herausnimmt, mit aufgelöstem Powidel bestreicht und mit geriebenem Lebkuchen oder Topfen bestreut. Oder man bestreicht sie mit Zwetschkenfülle, Mohnfülle oder Äpfelsalse und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

## Germ-Omeletten oder Plinsen.

Man treibt 7 Deka Butter mit 5 Dottern ab, gibt 2 Löffel Zucker, 2 Löffel sauren Rahm, 1 Deka Hefe als Dampfel aufgegangen, 2 Deciliter Mehl, einige Tropfen Limonensaft und, wenn es abgeschlagen ist, den Schnee von 4 Klar dazu, läßt es aufgehen und bäckt kleine Omeletten, die man mit Eingesottenem bestreicht und aufeinander legt.

## Schmalz-Nudeln.

Zu abgeschlagenem beliebigen Hefenteige mischt man gegen Ende eine Hand voll Rosinen, gibt ihn auf das stark bemehlte Brett, deckt ihn zu und läßt ihn aufgehen. Man sticht ihn dann, ohne ihn niederzudrücken, mit einem Krapfenstecher aus und legt die Krapfeln, soviele nebeneinander leicht Platz haben, in eine Casserolle, in welcher man vorher einige Löffel voll Wasser mit 2 Deka Butter und 14 Deka Schmalz aufsieden läßt. Man deckt sie gut zu und kocht sie auf ziemlicher Hitze, bis man prasseln hört, dann deckt man sie ab und wendet sie um.

## Kirschen- und Zwetschken-Knödel.

Zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter und 3 Dottern rührt man zugleich 1/2 Liter Mehl, das Dampfel (von 1 1/2 Deka Hefe, 1 Deciliter Milch und 1 Deciliter Mehl), etwas Salz und die nöthige Milch, und wenn es etwas abgeschlagen ist, den Schnee von 3 Klar. Man läßt den Teig in der Schüssel gehen, nimmt dann Stücke davon mit einem Löffel heraus, dreht eine frische Zwetschke oder 3 Kirschen, denen man die Kerne ausgelöst hat, so ein, dass sie genau mit Teig umgeben sind, läßt diese Knödel noch aufgehen, bäckt sie dann in Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

## Spaßvögel oder gebackene Mäuse.

Zu Hefenteig wie für Krapfen mischt man Rosinen, läßt ihn in der Schüssel gut gehen und legt davon große Nocken mit einem in laues Schmalz getauchten Blechlöffel in heißes Schmalz ein. Man deckt die Casserolle während des Backens zu, schüttelt sie anfangs, dreht dann die Krapfen um, faßt sie auf Fließpapier heraus und bestreut sie mit Zucker.

## Baierische Küchlein.

Von Hefenteig, mit Weinbeerln gemischt, sticht man mit einem Blechlöffel kleine Nudeln aus, dreht jede auf einem mit Mehl bestaubten Brette mit der flachen Hand schön rund und läßt sie zugedeckt gehen. Man faßt sie beim Einlegen in das Schmalz mit in laues Schmalz getauchten Fingern in der Mitte an und zieht sie dünn aus (der Rand muss jedoch fingerdick bleiben), und gibt dann mit einem Löffel vom heißen Schmalze in das Grübchen.

## Fasching-Krapfen.

Damit die Krapfen leicht werden, muss man den Teig ziemlich weich machen, daher man bei trockenem Mehl mehr Obers oder Milch als nach Angabe dazu nimmt. Bereitung der Hefenteige siehe Seite 63.

Feiner, abgetriebener Krapfenteig. Man treibt 7 Deka Butter mit 6 Dottern ab, gibt, wenn es flaumig ist, 1 Löffel Rum, 1 Messerspitze Muscatblüte, 28 Deka vom feinsten Mehle, etwas Salz, 2 Deciliter laues Obers und gegangenes Dampfel (von 3 Deka Hefe, Obers, Mehl und 1 Löffel Zucker) dazu und schlägt den Teig ab, bis er sich vom Löffel löst.

Abgeschlagener. Man sprudelt 4 oder 5 Dotter, 1 Löffel Rum und 2 bis 3 Deciliter laues Obers ab, während das Dampfel von 2 Deka Hefe geht, und gibt dann beides, sowie 5 Deka warme Butter ohne Säure zu 28 Deka gewärmten, etwas gesalzenen Mehls und schlägt den Teig recht gut ab, wobei man Schnee von 1 Klar dazu geben kann.

Mit Schlagobers anstatt Butter. Man sprudelt 5 Dotter recht schaumig, gibt 2 Deka Zucker, 1 Löffel Rum, dann 2 Deciliter Schlagobers, nur wenig erwärmt, dazu und mischt dies und das gegangene Dampfel von 2 Deka Hefe und einer Messerspitze Salz zu 28 Deka erwärmten, gesiebten Mehls, schlägt den Teig gut ab, nimmt ihn gleich auf das Brett zum Ausstechen, läßt die Krapfen gut gehen und bäckt sie nicht zu heiß.

Ordinären Teig macht man mit weniger Eiern und mit Rindschmalz anstatt Butter.

Für Krapfenteig ohne Eier sprudelt man 3 Deka Hefe, 2 Löffel Zucker und Mehl mit 3 Deciliter Milch zu Dampfel und gibt es gegangen nebst 2 Deciliter milden, sauren Rahms, Salz, 2 Löffel voll Rum, 2 Stück bitteren, fein gestoßenen Mandeln und 9 Deka lauen Rindschmalzes zu 50 Deka Mehl und schlägt den Teig gut ab.

Für Bauernkrapfen nimmt man zu 2 Liter Mehl, etwas Salz, 6 Deka Hefe mit Milch als Dampfel eingerührt, 2 gesprudelte Eier, einige Löffel Rosoglio, die noch nöthige Milch und 10 Deka Rindschmalz. Man sticht die Krapfen größer aus, füllt sie mit Zwetschken- oder Kirschensalse, oder mischt Weinbeerl zum Teig und bäckt sie in Schweinschmalz.

Sobald Krapfenteig in der Schüssel aufgeht, wobei man ihn zudeckt, nimmt man ihn auf das gewärmte, mit Mehl bestreute Nudelbrett, drückt ihn am Rande herum mit der bemehlten Hand flach und sticht dreifingerbreite, runde Fleckchen ab. Man gibt in die Mitte derselben eine Messerspitze voll Salse von Marillen oder geschälten Zwetschken oder Himbeeren und deckt ein anderes Fleckchen von gleicher Dicke so darauf, dass die Bodenseite der letzteren in die Höhe kommt. Jeder Krapfen wird nun mit einem etwas kleineren, in Mehl getauchten Krapfenstecher ausgestochen, auf ein bemehltes Tuch gelegt und mit einer leichten, bemehlten Serviette zugedeckt. Nachdem der ganze Teig auf

diese Weise verarbeitet ist, nimmt man die abgestochenen Reste zusammen und verfährt wie früher. Wird der Teig zu fest, so mischt man etwas laues Obers dazu und läßt ihn eine Weile an einem warmen Orte stehen, ehe man ihn weiter ebenso verwendet. Wenn die Krapfen an einem nicht zu warmen, aber vor Luftzug geschützten Orte zu gehen anfangen (es ist besser, wenn sie langsam gehen, damit sie nicht großlöcherig werden), läßt man Rindschmalz ungefähr 3 Centimeter tief in einem irdenen oder emaillierten eisernen Geschirre heiß werden. Wenn die Krapfen an einer Seite gegangen sind, wendet man sie um, damit sie auch auf der anderen besser aufgehen. Man legt dann die gut gegangenen Krapfen, mit der zuerst gegangenen Seite gegen unten gewendet, in das heiße Schmalz, aber nicht zu gedrängt, deckt die Casserolle zu, bis das Schmalz zu zischen anfängt, worauf es Zeit ist, sie umzukehren. Im Anfange kann man die Casserolle ganz wenig schütteln, damit die Krapfen in Bewegung sind. Nachdem man sie mit dem Backlöffel umgekehrt hat, deckt man sie nicht mehr zu. Wenn man die Krapfen gebacken herausfaßt, legt man sie über Löschpapier in ein Sieb, dann werden sie, mit Zucker bestreut, auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gegeben und heiß serviert. Das beliebte weiße Ränddchen bekommen die Krapfen, wenn man sie nicht sehr klein aussticht (da kleine, wenn sie durch das Aufgehen unverhältnismäßig hoch werden, sich beim Backen seitwärts wenden) und wenn sie gut gegangen, folglich leicht sind und schwimmen und man nicht zu früh versucht, sie umzuwenden. Wenn das Schmalz zu heiß oder zu seicht wird, gibt man wieder kaltes dazu.

## Blech-Krapfen.

Mürben Hefenteig treibt man dünn aus, sticht runde Blättchen wie für Krapfen ab, bestreicht die dickeren mit Salse, legt die dünneren darauf, sticht sie mit einem kleinen Ausstecher aus, läßt sie auf dem Bleche gehen und bestreicht sie gebacken mit Limonenglasur.

## Gerollte Krapfeln.

Mit Arancini. Hefenteig wie zu Königskuchen (Seite 444) treibt man aus und schlägt 7 Deka Butter ein (wie beim Butterteige), treibt ihn aus, schlägt ihn zusammen, macht es so dreimal nacheinander und läßt ihn 1/2 Stunde rasten. Dünn ausgetrieben, bestreut man ihn mit Rosinen, gestiftelten Mandeln, Zimmt und fein gehackten Arancini, rollt ihn wie einen Strudel zusammen, schneidet diesen zu zweifingerbreiten Stücken ab und legt sie mit der Schnittfläche auf das Blech. Gut aufgegangen, bestreicht man sie mit Ei, bäckt sie und beeist sie dann.

Mit Salse oder Nussfülle. Kurze, dicke Würstchen von mürbem Hefenteig (Seite 64), mit Mohn- oder Nussfülle oder Salse gefüllt, stellt man auf das Blech, läßt sie gehen und indessen ein Stückchen Butter zerschleichen und mit etwas Rosenwasser und Zucker aufkochen und bestreicht sie damit vor dem Backen.

Zimmt-Krapferln. Man macht mürben Hefenteig wie Seite 64 und läßt ihn zugedeckt aufgehen. Dann treibt man ihn dünn aus, bestreicht ihn mit Butter, streut Zucker und Zimmt darüber und schneidet den Flecken zu 2 Centimeter breiten, eine Spanne langen Streifen, die man zusammenrollt. Man bestreicht diese Rollen auf der einen Schnittseite und seitwärts mit Ei, dreht sie damit in einem tiefen, kleinen Geschirre in fein geschnittene, mit Zucker gemischte Mandeln, legt sie mit der nicht bestrichenen Schnittseite auf das Blech und läßt sie gut gehen.

## Wuchteln.

Man macht Teig wie für Kolatschen und läßt ihn gehen, dann treibt man ihn halbfingerdick aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen und bestreicht diese mit Salse oder mit Mohn-, Nuss-, Zwetschken- oder Rosinenfülle (Seite 66 und 67) und rollt sie zusammen. Man legt sie in eine Casserolle neben einander, bestreicht sie seitwärts mit Butter, und wenn sie wieder gegangen sind, auch oben und bäckt sie.

## Wespennest.

Man schneidet gegangenen Teig wie für obige Wuchteln und bestreut die mit Butter bestrichenen Teigflecken mit Rosinen, Weinbeerln und Pignolen, rollt sie zusammen und stellt sie, mit Butter bestrichen, neben einander in die Casserolle und bricht sie gebacken auseinander.

## Mohn-Nudeln.

Man macht mürben Hefenteig (Seite 64), treibt ihn aus und schneidet ihn zu Fleckchen, die man, mit Mohnfülle bestrichen, zusammenrollt, in eine ausgeschmierte Casserolle legt, gehen läßt und bäckt. Die Fülle dazu macht man von 2 Deciliter gestoßenen Mohnes, mit Milch befeuchtet, zwei Dottern und Honig gemischt, daſs es süß und saftig ist.

## Gefüllte Germ-Striezel.

Man nimmt gegangenen Hefenteig auf das bemehlte Brett, drückt ihn mit der Hand dünn auseinander und schneidet ihn zu länglichen

Vierecken. Man gibt einen Löffel voll Haselnuss-, Mandel-, Rosinen- oder Zwetschken-Fülle (Seite 66), oder gestoßene Nüsse mit gezuckertem Obers und Zimmt, oder gedünstete, passierte Äpfel, mit Rosinen oder Rum gemischt, oder gedünstete Birnen oder Marillen darauf, schlägt den Teig dreifach übereinander und legt diese Striezelchen so auf das Blech, dass das Ende des Teiges zum Boden kommt. Wenn sie gut gegangen sind, werden sie mit Ei bestrichen, gebacken, wieder bestrichen und mit Zucker bestreut.

## Mohn- und Nuss-Beugel.

Germteig, wie den mürben oder abgetriebenen (Seite 64), schneidet man zu Stücken und lässt diese, mit einem Tuche bedeckt, aufgehen. Nun treibt man sie zu länglichen Vierecken aus, bestreicht sie mit Mohn- oder Nussfülle (Seite 66) und legt sie hufeisenförmig gebogen auf das geschmierte Blech. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Ei und wenn sie halb gebacken sind, abermals, worauf man sie auch mit Zucker bestreut.

## Germ-Kipfel.

Mit Mohn- oder Nussfülle. Abgeschlagenen Teig von 28 Deka Mehl, 2 oder 3 Dottern, 7 Deka Schmalz oder 14 Deka Butter, 1 Deciliter Milch, 2 Deka Germ, etwas Salz und Zucker schneidet man, fein ausgetrieben, zu viereckigen Fleckchen, stutzt eine Ecke ab, bestreicht sie mit der Fülle (Seite 66) und rollt sie, von der abgestutzten Seite begonnen, zusammen. Man legt sie gebogen auf das mit Butter bestrichene Backblech, lässt sie zugedeckt aufgehen und bestreicht sie mit Ei, ehe man sie in den Ofen gibt. Oder man macht abgetriebenen Teig (Seite 64), befeuchtet die Nüsse beim Stoßen mit Milch, mischt dann Zucker, Zimmt und Honig dazu und gibt davon auf die Fleckchen.

Mit Salse oder Mandelfülle. Man macht mürben oder abgeschlagenen Hefenteig wie Seite 64 von 14 Deka Butter, 14 Deka Mehl, 2 Dottern, 1 Löffel voll von aufgelöst gegangener Hefe, 1 Löffel Obers, Salz und Zucker. Man schneidet ihn nach dem letzten Austreiben zu kleinen, an einer Ecke abgestutzten Fleckchen, bestreicht diese mit Marillen- oder Himbeersalse oder mit Mandelfülle Nr. I, rollt und dreht sie wie Kipfel und lässt sie auf dem nicht bestrichenen Bleche langsam gehen, worauf man sie mit Eidotter bestreicht und, mit gestoßenen Mandeln und Zucker bestreut, ziemlich heiß, kurz bäckt.

Mit Rosinenfülle. Man gibt Rosinenfülle (Seite 67) auf Fleckchen von obigem Hefenteige, dreht sie zu Kipfeln, die man nach dem Backen mit Wasserglasur bestreicht und mit Anis bestreut.

Mit Rosinen und Mandeln. Man macht den Teig ohne Ei mit gutem Obers und etwas Butter und knetet dann Mandeln und Rosinen und etwas gestoßenen Ingwer, Muscatblüte und Limonenschalen dazu, formt Kipfel aus Teigfleckchen, bestreicht sie nach dem Aufgehen mit Ei und streut Mohn und Zucker darauf.

Mit Korinthen. Zu ziemlich festem Hefenteig mischt man Weinbeerln, schneidet ihn ausgetrieben zu Fleckchen, formiert Kipfel, bestreicht sie nach dem Gehen mit Ei und streut Hagelzucker darauf.

Ungefüllt mit Anis. 10 Deka Butter, 4 Dotter, 2 Löffel Zucker treibt man ab, gibt 1 Deka Germ, mit 1 Löffel Obers aufgelöst, 14 Deka Mehl und gestoßenen Anis dazu und formt Kipfel, die man auf dem Bleche gehen läßt. Man verrührt dann 1 Dotter mit Obers, bestreicht damit die Kipfel und bestreut sie mit Anis und Zucker.

Ungefüllt mit Vanille. Zu mürbem Hefenteige (Seite 64, ohne sauren Rahm) gibt man Vanillezucker. Wenn er zum letztenmale ausgetrieben ist, sticht man mit einem großen Krapfenstecher Blättchen aus, rollt diese zusammen, legt sie gebogen auf das Blech, läßt sie gut gehen, bestreicht sie mit Ei und bestreut sie stark mit Vanillezucker.

## Mohn-Potize.

Gut gegangenen, dünn ausgetriebenen Hefenteig, wie für Nuss-Potize, bestreicht man mit Butter, dann mit Mohnfülle Nr. II oder III (S. 66), rollt ihn zusammen, legt ihn auf das Blech, gibt den Tortenreif herum, läßt ihn noch gehen und bestreut ihn gebacken mit Zucker.

Oder: Man macht mürben Hefenteig mit etwas bitteren Mandeln, Limonenschalen und Zucker und streicht Mohnfülle Nr. IV auf.

## Chocolate-Kuchen.

Man treibt 7 Deka Butter und 4 Deka Rindschmalz mit einander, dann mit 4 Dottern ab und mischt 6 Löffel Zucker, Zimmt, Gewürznelken, 14 Deka fein gestoßene Chocolate, 1½ Deka Hefe, mit Milch und etwas Mehl zu Dampfel gesetzt, und 4 Deciliter Mehl dazu. Man schlägt den Teig ab, gibt 3 Eiklar als Schnee und 10 Deka Rosinen dazu, füllt ihn in eine mit Mandeln ausgelegte Form und bestreut ihn gebacken mit Zucker.

## Nuss-Strudel.

Teig von ½ Liter Mehl treibt man fein aus, bestreicht ihn mit Butter oder Honig und streut 30 Nüsse, fein geschnitten, mit 3 Löffeln Zucker und 1 Kaffeelöffel voll Zimmt gemischt, darüber.

## Nuss-Potize.

Abgeschlagenen Teig von 7 Deciliter Mehl, Dampfel von 3 Deka Heie, 2 Dottern, 7 Deka Schmalz, ungefähr 2 bis 3 Deciliter Milch lässt man in der Schüssel aufgehen, treibt ihn dünn aus, streicht lauwarme Nussfülle (Seite 66) auf, rollt ihn zusammen und legt ihn schneckenförmig gedreht in eine gut ausgeschmierte Casserolle. Wenn er wieder aufgegangen ist, bestreicht man ihn mit Ei und bäckt ihn schön braun. Die Potize braucht länger zum Gehen und Backen als andere Germspeisen.

Oder: Man macht mürben Hefenteig (wie Seite 64). Ausgetrieben und wieder zusammengelegt lässt man ihn, mit einer kalten Schüssel bedeckt, 1/2 Stunde rasten, was man wiederholt, worauf man ihn austreibt und mit der warmen Fülle bestreicht.

Zur Fülle gibt man 1/2 Kilo heißen Honig, 1/2 Liter Nüsse, fein geschnitten, 2 Hände voll Brösel, Gewürz, 3 Löffel Rum und 15 Deka Arancini. Den ausgeschmierten Model streut man mit Mandeln aus. Diese Potizen bleiben mehrere Wochen lang saftig.

## Nuss- und Haselnuss-Kuchen.

Man macht mürben Germteig, schneidet ihn entzwei, treibt ihn ziemlich dünn rund aus und legt den einen Flecken auf das Blech, dann streicht man Nussfülle Nr. 1 (Seite 66) nicht ganz bis an den mit Ei bestrichenen Rand, streut Rosinen darüber und legt den zweiten Flecken darauf. Wenn der Teig genug gegangen ist, wird die Oberfläche mit Ei bestrichen und der Kuchen gebacken, dann mit Zucker bestreut zu Stücken geschnitten.

Mit Haselnussfülle. Mürben oder Germ-Butterteig bestreicht man mit Haselnussfülle (Seite 66) und den gebackenen Kuchen mit Glasur.

## Mandel-Potizen.

Man bestreicht dünn ausgetriebenen, gegangenen Teig von 4 Deciliter Mehl mit einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 3 Dottern, 9 Deka Zucker und 3 Löffel voll dicken, süßen (gewellten) Rahms, streut 14 Deka fein geschnittene Mandeln mit 5 Deka Vanillezucker darüber und streicht Schnee von 2 Klar auf diese Fülle, rollt ihn zusammen und lässt ihn in der Casserolle besser gehen. Gebacken und gestürzt bestreut man die Potize mit Vanillezucker und lässt sie vor dem Gebrauche 1 Tag alt werden. Ebenso ohne Rahm, die Hälfte der geschälten Mandeln mit Zucker, die anderen mit Rindschmalz geröstet, dann gestoßen.

## Rosinen-Potize.

Abgeschlagener Teig von $^1/_2$ Kilo Mehl, $3^1/_2$ Deka Hefe, 3 Dottern, 2 Deciliter Schlagrahm mit saurem Rahm gemischt oder ebensoviel gewelltem Rahm und Zucker mit Limonengeruch wird, nachdem er gegangen, ausgetrieben, bestrichen und bestreut zusammengerollt und, wieder aufgegangen, gebacken. Zum Bestreichen treibt man 14 Deka Butter mit 4 Dottern, 1 Löffel sauren Rahms, 2 Löffel Schlagrahm (oder 3 Löffel gewellten Rahms) ab und mischt Schnee von 3 Klar dazu. Zum Aufstreuen befeuchtet man 42 Deka Rosinen mit Rum und mischt 7 Deka Mandeln, 5 Deka Citronat und 7 Deka Zucker mit Limonengeruch dazu.

## Mandel-Strudel.

Guten Hefenteig (Seite 64) treibt man dünn aus, bestreicht ihn mit Butter, streut Zucker mit Vanille- oder Pomeranzengeruch und gestiftelten Mandeln auf, rollt ihn zusammen, legt ihn auf das Blech, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf.

## Tiroler Strudel.

Mit Salse. Man macht mürben Hefenteig (Seite 64) ohne sauren Rahm, läßt ihn rasten und aufgehen, treibt ihn dann messerrückendick aus, bestreut ihn dünn mit Marillensalse, streut Rosinen und ganze Pignolen darüber, rollt ihn zusammen, legt ihn in eine Casserolle und läßt ihn, an einen warmen Ort gestellt, aufgehen. Vor dem Backen bestreicht man ihn mit Butter und streut Zucker darauf.

Mit Rosinenfülle. Mürben Hefenteig von 1 Liter Mehl treibt man gegangen dünn aus, bestreicht ihn mit Schnee von 3 Klar, streut Zucker mit Limonengeruch, dann gestiftelte Mandeln und 15 Deka mit Wein aufgedünstete Rosinen darüber. Gut gegangen bäckt man ihn mit Butter und Ei bestrichen.

Mit Citronat und Feigen. Kleinfingerdick ausgetriebenen, guten Hefenteig bestreut man mit länglich geschnittenem Citronat und Feigen nebst Rosinen, Weinbeerln und Pignolen.

Mit Mandelfülle. Man macht Hefenbutterteig von 28 Deka Mehl, rührt dann 1 Ei, 3 Dotter mit 7 Deka Zucker, streicht dies auf den gegangenen, ausgetriebenen Teig, streut 7 Deka fein geschnittene Mandeln und 7 Deka Citronat darüber und läßt den Strudel in der Casserolle noch besser aufgehen.

## Kapuziner-Strudel.

Man bröselt 14 Deka Butter mit 28 Deka Mehl ab, gibt 1 Ei, 1 Dotter, 2½ Deka Hefe mit lauer Milch, etwas Zucker und Salz dazu und arbeitet es wie einen Strudelteig gut ab, bis er Blasen bekommt und läßt ihn, mit einem warmen Geschirre bedeckt, ½ Stunde rasten. Indessen kocht man 14 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser, gibt 20 Deka fein geschnittene Mandeln, Zimmt, Limonenschalen, 7 Deka Rosinen und 4 Löffel Rum dazu und streicht es kühl auf den ausgetriebenen Teig nicht ganz bis an den Rand und schlägt ihn übereinander, legt den Strudel lang auf das Blech und läßt ihn gehen. Man kocht dann 14 Deka Zucker mit 3 Löffel Wasser und 14 Deka Chocolate, gibt dieses heiß über den gebackenen Strudel und läßt es trocknen.

## Chocolate-Strudel.

Man kocht 14 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser, gibt 14 Deka geriebene Chocolate dazu und kocht es dicklich ein. Dieses streicht man lauwarm auf gegangenen und nicht zu dünn ausgetriebenen Germteig, streut Pignoli und Vanillezucker darüber, rollt und dreht ihn zusammen und bäckt den Strudel in einer gut ausgeschmierten Casserolle.

## Germ-Torten.

Mit Mandelfülle. Man macht mürben Hefenteig von 28 Deka Mehl, treibt ihn messerrückendick aus, gibt die Hälfte rund geschnitten auf das Blech, streicht Mandelfülle Nr. I (Seite 65) darauf, bestreut sie mit geriebener Chocolate, macht ein Gitter von Teig darüber, gibt einen Tortenreif herum und läßt es aufgehen. Vor dem Backen bestreicht man das Gitter mit Ei und bestreut es mit Zucker.

Mit Salse. Man schneidet obigen Teig in 3 Stücke, treibt eines schön rund aus, legt es auf das Tortenblech und streicht Salse darauf, treibt das zweite Stück ebenso groß aus und legt es darüber. Dies bestreicht man mit anderem Eingesottenen und macht vom übrigen Teige ein Gitter darüber, gibt den Tortenreif herum, bestreicht das Gitter vor dem Backen mit Wasser und streut Zucker darauf.

Mit eingesottenen Früchten. Abgetriebenen Teig von 14 Deka Butter, 8 Dottern, 14 Deka Zucker, 10 Deka Mandeln und 14 Deka Mehl, 2 Deka Hefe mit Obers zu Dampfel gesetzt, Anis und Limonenschalen gibt man, mit eingesottenen Früchten unterlegt, in einen glatten Model und läßt ihn langsam gut gehen. Gebacken und erkaltet gestürzt, überzieht man die Torte mit Glasur.

## Königs-Kuchen.

Man theilt 28 Deka Mehl in zwei gleiche Theile, mischt den einen mit 2 Deka Germ und lauem Obers zu einem dicken Brei als Dampfel, deckt ihn zu und lässt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Dann sprudelt man 6 Dotter, 2 Löffel Zucker, etwas Salz und 4 Deka geschmolzene Butter ab, gibt es zum gegangenen Dampfel, sowie das übrige Mehl und wirkt den Teig mit der Hand, dass er recht zart wird. Beim Abarbeiten auf dem gewärmten Brette gibt man noch Vanillezucker und Sultan-Rosinen darunter und treibt ihn dann rund daumendick aus. Auf das geschmierte Blech gelegt, lässt man ihn zugedeckt schön aufgehen. Gebacken wird er auf ein mit Papier belegtes Blech gegeben, mit Vanille-Eis überzogen, mit gestiftelten Mandeln bestreut, in den Ofen gegeben, bis oben Blasen entstehen, dann kalt gestellt.

## Natron-Kuchen.

Man treibt 10 Deka Butter mit 4 Eiern und 15 Deka Zucker mit Schalen 1 Limone ab, dann rührt man 2 Deciliter kaltes Obers und 28 Deka Mehl, dem man 8 Gramm doppeltkohlensaures Natron und 15 Gramm Cremor-Tartari, aber kein Salz beigemischt hat, schnell dazu und schlägt es wie Hefenteig ab. In die schon vorher mit Butter ausgestrichene, mit Mandeln ausgestreute Form nur zweifingerhoch eingefüllt, stellt man es sogleich in das Rohr, wodurch der Teig in die Höhe geht. Man bäckt den Kuchen 1 Stunde, aber anfangs nicht zu heiß, damit er genügend geht und innen gut ausgebacken wird. Man gibt ihn anstatt Gugelhupf zu Kaffee.

## Früchten-Kuchen.

Mit Weichseln. Man treibt 7 bis 10 Deka Butter mit 4 Dottern ab, mischt 2 Löffel Zucker, 5 Deka gestiftelte Mandeln, das Dampfel von 2 Deka Hefe und Obers und 28 Deka Mehl und etwas Salz dazu und während des Abschlagens den Schnee von 2 Klar. Man gibt davon nur fingerdick in den Tortenreif, belegt den Teig nicht ganz bis an den Rand mit abgezupften Weichseln, streut Zucker darauf, deckt sie mit Teig und belegt diesen zierlich mit Weichseln. Aufgegangen bestreicht man den Teigrand mit Butter und streut Zucker und Mandeln darauf.

Mit Kirschen, Pfirsichen u. dgl. Zu abgeschlagenem Hefenteig von 1 Liter Mehl, nimmt man 3 ganze Eier, gibt den in der Schüssel gegangenen Teig auf das mit Rand versehene Backblech und belegt ihn mit Kirschen oder geschälten, halbierten Marillen, Pfirsichen, Reineclauden u. dgl. und bestreut sie vor dem Backen mit Zucker.

Für sächsischen Obstkuchen nimmt man zu ½ Kilo Mehl ¼ Kilo Butter, ¼ Kilo Zucker, Limonenschalen, Muscatblüte, 5 Deka Hefe und laue Milch. Nachdem der Teig wie der vorige am Blech mit Früchten belegt ist, wozu man Kirschen oder Weichseln auch entkernt, gießt man 4 Eier mit 2 Löffel Mehl, 3 Deka Zucker, ½ Liter Obers tüchtig gesprudelt darüber, wenn man den Kuchen in das Rohr stellt.

Mit Birnen. Saftige Birnen schält und halbiert man, nimmt Stengel und Kernhaus weg, belegt damit den Teig, streut Zucker und gestoßenen Anis darauf und macht ein Gitter von Teig darüber.

Mit Äpfeln. Taft-, Reinette- oder dgl. mürbe Äpfel, geschält, mit der Zahnscharbe geschnitten, streut man dick auf den Teig, gibt Zucker, Zimmt und Rosinen und den Teig darüber, den man, nochmals aufgegangen, mit Schnee bestreicht und mit Zucker oder Mandeln bestreut.

Festere Äpfel dünstet und passiert man, mischt Pomeranzen-Zucker oder Rum dazu, streicht sie dick auf den gegangenen Teig, bedeckt sie mit einem Flecken, belegt diesen mit Häufchen von der Äpfelsalse und läßt es gut aufgehen.

## Gefüllte Germflecken.

Guten Hefenteig (Seite 63) treibt man aus, legt die Hälfte auf das Blech, streicht Salse darauf, deckt den andern Flecken darüber und läßt ihn gehen. Man bestreicht ihn mit Schnee und streut Mandeln und Zucker darauf und schneidet ihn gebacken in Stücke.

## Zimmt-Kuchen.

Ohne Ei. Auf dem Brette macht man Hefenteig von 15 Deka Mehl, 5 Deka Butter, 1 Löffel Zucker, Salz, 2 Deka mit Obers aufgelöste Hefe und arbeitet ihn gut ab. Dann treibt man ihn fingerdick rund aus, legt ihn auf das mit Mehl bestaubte Blech, macht ziemlich nahe aneinander mit dem Finger Grübchen in den Teig und legt in jedes ein erbsengroßes Stückchen Butter. Nachdem er aufgegangen ist, bestreicht man ihn mit Ei, bestreut ihn stark mit gleicher Menge Zimmt und Zucker und bäckt ihn jäh, aber nicht braun.

## Streußel-Kuchen.

Ordinären oder wie für Königskuchen bereiteten Hefenteig treibt man sehr dünn aus und legt ihn auf das Blech zum Gehen. Indessen mischt man 3 Deciliter Mehl, 1 Hand voll fein gestoßene Mandeln, 1 Hand voll gestoßenen Zucker, etwas Salz, Limonenschalen und Zimmt, dann soviel geschmolzene Butter mit einer Gabel dazu, daß alles zu erbsengroßen (gerstelartigen) Bröseln wird. Man streut dies auf den mit

Ei bestrichenen und mit einem Hölzchen angestochenen Teig und bäckt ihn ziemlich warm. Dann bestreut man ihn mit Zucker und Zimmt und schneidet ihn zu Stücken.

## Gugelhupf.

Abgeschlagener. Man sprudelt 2 Deka Hefe mit Milch, etwas Mehl und 2 Löffel Zucker zu dünnem Dampfel ab und läßt es aufgehen. Dann siebt man 7 Deciliter erwärmtes Mehl in die Schüssel, gibt etwas Salz und Limonenschalen oder gestoßenen Anis oder Vanille oder auch Muscatblüte, 2 oder 3 Dotter mit 1 Deciliter Milch abgesprudelt, 7 Deka Butter oder Rindschmalz lauwarm und das Dampfel dazu und mischt es zusammen; ist es nicht weich genug, gibt man noch, ehe man den Teig abschlägt, Milch nach, und wenn er schon gut abgeschlagen ist, 3 Hände voll Rosinen dazu. Die Gugelhupfform streicht man gut mit Butter oder Rindschmalz aus, bestreut sie mit gestiftelten Mandeln, macht sie mit Teig halb voll und läßt diesen aufgehen, bis sie voll ist. Man bäckt ihn fast 1 Stunde lang und bestreicht ihn während des Backens einmal mit Butter. Wenn es sich am Rande löst, ist der Gugelhupf ausgebacken und wird sogleich gestürzt, stark mit Zucker bestreut und mit einer Serviette bedeckt. Er darf nicht gleich an einen kühlen Ort gestellt werden.

Ebenso von kalt gestelltem Hefenteig wie Seite 65.

Feiner macht man ihn ebenso, indem man bei 7 Deciliter Mehl 4 oder 5 Dotter, 10 Deka Butter und Obers statt Milch nimmt und 7 Deka Zucker, Limonen- oder Pomeranzen-Schale oder Vanille, nebst 14 Deka Rosinen und 1 Hand voll Pignolen oder gestiftelte Mandeln dazu gibt und ihn gestürzt mit Vanillezucker bestreut.

Bisquit-Gugelhupf. Man sprudelt 6 Dotter, 1 Ei und 4 Löffel Zucker recht schaumig, gibt 1½ Deka Hefe, 4 Löffel gutes Obers und 5 Deka Butter geschmolzen dazu, sprudelt es noch fort und mischt es dann zu 15 Deka Mehl, nebst etwas Salz und Rosinen. Gut abgeschlagen gibt man den Teig in die mit Pignolen ausgestreute Form und bäckt ihn, nachdem er gut gegangen ist.

Abgetriebener Gugelhupf wird wie Seite 64 oder von dem Quantum wie beim feinen abgeschlagenen bereitet.

Wiener Gugelhupf. Man treibt 15 Deka halb Butter halb Rindschmalz ab, nimmt davon zum Ausstreichen der Form, streut sie mit gestiftelten Mandeln aus, gibt zum Abtriebe 4 Dotter, 7 Deka Zucker mit Geruch, mischt dann gegangenes Dampfel von 2 Deka Hefe, 20 Deka feinstes Mehl und das nöthige Obers und nach ¼ Stunde Abschlagen Schnee von 2 Klar und 7 Deka Rosinen dazu.

Rum-Gugelhupf. Man macht abgetriebenen, weichen Hefenteig von 14 Deka Butter, 6 Dottern, 5 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, 2 Deka Hefe als Dampfel, 7 Deciliter Mehl und dem nöthigen Obers, gibt 14 Deka Rosinen und etwas gestiftelte Mandeln dazu und bäckt ihn, ohne die Form auszustreuen. Zum Überguss kocht man, während er bäckt, 20 Deka Zucker mit 1 Deciliter Wasser, bis er sich spinnt, gibt Saft von 2 Pomeranzen und 3 Esslöffel Rum dazu und gießt es warm über den gestürzten, warmen Gugelhupf und läßt ihn erkalten.

Gugelhupf mit Chocolate-Eis. Dieses kocht man wie Seite 70, überzieht damit den ausgekühlten, wie für obigen mit Rumüberguss bereiteten Gugelhupf und trocknet es im Ofen.

Kaiser-Gugelhupf. Man treibt 15 Deka Butter mit 6 Dottern und 10 Deka Zucker ab, gibt 20 Deka vom feinsten Mehl, 1½ Deka Hefe mit 1 Deciliter guten Obers als Dampfel, Salz, Vanillegeruch, dann den Schnee von 4 Klar dazu und läßt den abgeschlagenen Teig dann in der mit halben Mandeln ausgelegten Form langsam gehen und bäckt ihn bei mäßiger Hitze.

Mandel-Gugelhupf. Man treibt 14 Deka Butter mit 8 Dottern ab, gibt 14 Deka Zucker, 10 Deka gestoßene Mandeln, 14 Deka Mehl und das Dampfel von 1½ Deka Germ dazu und schlägt den Teig gut ab.

Für Gugelhupf ohne Hefe wie Natronkuchen (siehe Seite 444 und 65) streut man die Form mit Mandeln aus und die Rosinen nur oben auf den Teig in der Form, da sie beim Backen selbst einsinken.

Erdäpfel-Gugelhupf. Zu Hefenteig von ½ Kilo Mehl, 2 Deka Hefe, 2 Deciliter Milch, 7 Deka Zucker, etwas Salz, 3 Dottern und 7 Deka Rindschmalz gibt man 4 mittelgroße, in Dunst gekochte Erdäpfel, warm zerdrückt, und wenn der Teig abgeschlagen ist, 7 Deka fein geschnittene Nüsse, 7 Deka Rosinen und gestoßenen Anis, Zimmt und etwas Ingwer, läßt ihn im Gugelhupfmodel gehen und bäckt ihn.

## Reinling.

Teig von 28 Deka Mehl, 2 Deka Hefe, 4 Deciliter Obers, 5 Deka Butter, 2 Dottern, Vanillezucker und etwas Salz läßt man nach dem Abschlagen etwas aufgehen, treibt ihn dann auf einem bemehlten Tuche ziemlich dünn aus und streut 7 Deka Zucker, mit Zimmt gemischt, und die Fülle darüber. Für diese läßt man 14 Deka Rosinen, 7 Deka Weinbeerl (Korinthen), 7 Deka Pignoli, 5 Deka Citronat, 5 Deka Zucker, Limonenschalen, Gewürznelken, mit Rum oder gutem Weine befeuchtet, über Nacht stehen. Strudelartig gerollt und gedreht, legt man ihn in eine stark

mit Butter ausgestrichene Casserolle (eine Rein) und läßt ihn gut gehen, ehe man ihn bäckt. Ebenso ausgetriebenen Teig bestreicht man mit Butter und streut Zucker, Zimmt, Zibeben, Weinbeerl und Zirbisnüsse darüber oder nur Zucker und Zimmt.

## Germ-Wanneln.

Mit Rosinen. Man macht Hefenteig wie für Kaiser-Gugelhupf, mischt Rosinen dazu, füllt die gut ausgeschmierten, mit fein geschnittenen Mandeln ausgestreuten, kleinen Formen damit halb voll und läßt sie, auf das Blech gestellt und zugedeckt, gehen, bis sie voll sind. Gestürzt bestreut man sie mit Vanillezucker und serviert sie kühl.

Mit Citronat. Man mischt zu Bisquit-Gugelhupf fein geschnittenes Citronat und Pomeranzenzucker.

Mit Chocolate. Man macht abgetriebenen Hefenteig wie für Gugelhupf und Fülle wie für Chocolatestrudel (Seite 443), gibt davon zwischen den Teig in die Wanneln und bestreut sie gebacken mit Vanillezucker.

Mit Marillensalse. Man unterlegt den wie bei Mandel-Gugelhupf bereiteten Teig mit Marillensalse und streut die Wanneln mit gestiftelten Mandeln aus.

Mit Mohn- oder Nussfülle. Mit gutem Teig wie für abgeschlagenen Gugelhupf legt man die Formen aus, gibt die Fülle (Seite 66) in die Mitte, schließt den Teig darüber und läßt ihn gehen.

## Thee-Wecken.

Kleine, angeschnittene Wecken. Man nimmt 20 Deka Zucker, 40 Deka Mehl und 2 Deka Hefe. Die Hälfte der letzteren wird mit kalter Milch aufgelöst und mit der Hälfte von Obigem zu einem dicken Brei gemischt, worauf man es über Nacht in der Küche stehen läßt. Morgens mischt man dies mit dem übrigen, 4 Dottern und lauer Milch zu einem nicht zu festen Teige, macht davon mehrere kleine Wecken und läßt diese, auf dem Bleche an einen warmen Ort gestellt, gehen. Wenn sie recht weich anzufühlen sind, stellt man das Blech an einen kalten Ort, bestreicht die Wecken mit Dotter und macht in jeden der Länge nach einen Schnitt, worauf man sie in den Ofen gibt.

Mit Mandeln. Gegangenes Dampfel von 2 Deka Hefe und 2 Deciliter frischer, lauer Milch gibt man zu 28 Deka Mehl mit 7 Deka fein geschnittener Mandeln, 7 Deka Vanillezucker und etwas Salz gemischt, und macht dies mit 7 Deka Butter und Schnee von 4 Klar zu Teig. Man knetet ihn auf dem Brette ab und formiert einen Wecken, indem man

den Teig etwas austreibt und von beiden Seiten gegen die Mitte übereinander schlägt. Mit dieser Seite auf das Blech gelegt, läßt man ihn zugedeckt aufgehen und bestreicht ihn mit Ei.

Mit Rosinen. 28 Deka Mehl, 2 Dotter, 7 Deka Zucker mit Limonengeruch, etwas Muscatblüte und Salz macht man mit Dampfel von 2½ Deka Hefe und nach Bedarf lauem Obers zu Teig, schlägt ihn ab und mischt dann nach und nach 10 Deka erweichte Butter bei, darauf 4 Deka fein gestoßene Mandeln und 10 Deka Rosinen, läßt den Teig aufgehen und vollendet den Wecken wie den vorigen.

## Weihnachts-Stollen.

Rosinen-Stolle. Für eine Stolle nimmt man 1½ Kilo Mehl und rührt in dieses 15 Deka Hefe, mit lauwarmer Milch gesprudelt, zu Dampfel ein. Wenn dieses gegangen ist, gibt man 4 gesprudelte Eier, 30 Deka Zucker, etwas Salz und die nöthige Milch dazu, um einen nicht weichen Teig zu mischen. Man streut noch 10 Deka Citronat, länglich geschnitten, 10 Deka süße und 1 Deka bittere Mandeln, fein geschnitten, die Schalen ½ Limone, Zimmt, Ingwer, Muscatblüte und Cardamomen dazu und knetet 60 Deka Butter (erweicht, aber nicht geschmolzen) und 50 Deka entkernte Zibeben und 20 Deka Korinthen, mit 5 Löffel voll Rum gemischt (über Nacht an einen warmen Ort gestellt), dazu. Wenn der Teig beim Kneten auf dem Brette schon Blasen bekommt, zerreißt man ihn, wirft die Stücke mit Gewalt aufeinander und wirkt ihn wieder zusammen, damit er recht geschmeidig wird, worauf man ihn zugedeckt bei 2 Stunden aufgehen läßt. Nachdem er recht zart geworden ist, nimmt man ihn auf das bemehlte Brett, formt einen Striezel und treibt diesen mit dem Rollholze von der Mitte gegen vorne doppelt so breit, als die dick gelassene Seite ist, aus. Die ausgetriebene bestreicht man mit kaltem Wasser und schlägt sie über die dicke Hälfte, wodurch die Stolle ihre eigenthümliche (doppelt solange als breite) weckenartige Form erhält und legt sie über mit Butter bestrichenes Papier auf das Blech. Man läßt sie nochmals aufgehen, bestreicht sie mit Butter und nach dem Backen, noch heiß, abermals und streut dann reichlich Zucker darüber.

Eine Mandel-Stolle bereitet man wie obige von 1½ Kilo Mehl, 15 Deka Hefe, Milch nach Bedarf, 2 Eiern mit 3 Löffel voll Rum gesprudelt, 40 Deka Zucker, 50 Deka süßen und 2 Deka bitteren Mandeln, 25 Deka Citronat, 60 Deka Butter und Limonenschalen, Ingwer, Muscatblüte und Cardamomen.

## Geflochtene Striezeln.

Teig ohne Ei von 7 Deciliter Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 2 Deka Germ (mit Obers und etwas Mehl zu Dampfel gesetzt), etwas Salz und soviel lauem Obers, dass er ziemlich fest ist, knetet man, bis er Blasen hat und lässt ihn aufgehen. Dann nimmt man ihn auf das gewärmte, bemehlte Brett, theilt ihn in 3 Stücke von verschiedener Größe, flicht aus dem größten einen vierfachen Zopf, aus dem kleineren einen dreifachen und aus dem kleinsten einen zweifachen. Man legt sie auf dem Bleche übereinander, bestreicht den Teig, nachdem er gegangen, mit Ei und drückt in jeden vorstehenden Theil eine abgezogene, halbe Mandel.

Mit Mandeln. Zu obigem Hefenteig ohne Ei gibt man beim Abkneten auf dem Brette noch 14 Deka Mandeln, die man geschält, im Ofen etwas getrocknet und nach der Breite in mehrere Stücke zerschnitten hat, sowie Limonenschalen und Muscatblüte. Man lässt den Teig dann in der Schüssel, mit Mehl bestaubt, aber nicht zugedeckt, gut gehen, flicht davon wie oben drei Zöpfe, lässt diesen Striezel noch gehen und bestreicht ihn vor dem Backen mit Milch.

Mit Pignoli, Rosinen und Citronat. Man bereitet ebensolchen Teig, knetet gestoßenen Anis und statt der Mandeln 7 Deka fein geschnittenes Citronat, 7 Deka Rosinen und 7 Deka Pignoli darunter und flicht davon, nachdem der Teig gegangen ist, einen Zopf, welchen man nach dem zweiten Aufgehen mit Ei bestreicht und mit Mandeln und Zucker bestreut.

Mit Candiszucker. Zu Teig von 1/2 Kilo Mehl, 2 Deka Hefe mit Milch, 5 Deka Zucker und etwas Mehl als Dampfel, 10 Deka Butter und 3 Eiern knetet man nach dem ersten Gehen 14 Deka zu erbsengroßen Bröckeln zerschlagenen, braunen Candiszucker, flicht davon einen Striezel, den man noch besser gehen lässt und mit Ei bestrichen bäckt.

Kleine Anis-Striezeln. In 42 Deka Mehl bröselt man 7 Deka Butter und macht mit 1 Ei, 1 Dotter, 10 Deka Zucker, gestoßenem Anis, 2 Deciliter Milch und 3 Deka Hefe und etwas Salz den Teig auf dem Brette zusammen, flicht davon kleine, dreifache Zöpfe, drückt die Enden der Striezel etwas zusammen, lässt sie gut gehen, bestreicht sie, ehe man sie in den Ofen gibt, mit Ei und bestreut sie mit Anis.

Anis-Sriezel als Kranz. Man sprudelt 2 Deka Hefe mit 2 Deciliter lauer Milch und 3 Deciliter Mehl ab, und während es aufgeht, 1 Ei mit 15 Deka Zucker und mischt 4 Deciliter Mehl, Salz und grob gestoßenen Anis dazu, knetet es auf dem Brette ab und flicht einen Zopf. Man dreht diesen zu einem Kranze zusammen, rührt 1 Dotter mit 1 Löffel Butter und etwas Obers, bestreicht ihn damit und streut Zucker und Anis darauf.

## Anis-Krapfeln zu Thee.

Man treibt 14 Deka Butter mit 5 Dottern ab und gibt 1½ Deka Hefe, 1 Deciliter Obers, Zucker, Salz und soviel Mehl dazu, dass der Teig wie ein Nockenteig ist. Dann schlägt man ihn ab und lässt ihn aufgehen. Auf das mit Schmalz bestrichene Blech macht man mit einem Löffel Häufchen, bestreut sie mit gestoßenem Anis und Zucker und bäckt sie.

## Kümmel-Krapfeln zu Thee.

7 Deciliter Mehl, Salz und 14 Deka Butter rollt man mit dem Rollholze, bis es blätterig ist. Dann sprudelt man 2 Deka Hefe mit 6 Esslöffel Milch, sowie 2 Eier und 2 Dotter ab und macht damit den Teig zusammen, treibt ihn aus und lässt ihn zusammengelegt, mit einem Tuche bedeckt, ½ Stunde liegen. Dann treibt man ihn aus, sticht beliebige Formen ab, lässt sie gehen, bestreicht sie vor dem Backen mit Ei und streut Salz und Kümmel darauf.

Oder: Man macht den Teig von 4 Deciliter Mehl, 5 Deka Butter, 2 Deciliter Obers, 1 Deka Germ, etwas Salz und Kümmel. Davon sticht man kleine Krapfeln aus, drückt in die Mitte ein Grübchen und legt in dieses, wenn sie gegangen sind, ein Stückchen Butter, um dieses bestreicht man sie mit Ei und streut Salz und Kümmel darauf. Sie werden auf dem Bleche licht gebacken und warm serviert.

## Thee-Stangeln.

Mit Zimmt oder Zuckerglasur. Man macht einen weichen, abgeschlagenen Teig von 4 Deciliter Mehl, 1 Ei, 1 Deka Germ, 1 Löffel Zucker, Salz und Milch, formiert Stangeln in der Dicke und Länge von Bleistiften, legt sie auf das bestrichene Blech und lässt sie aufgehen. Man bestreicht sie mit Ei und streut Zimmt und Zucker darauf und bäckt sie braun und resch, oder bestreicht sie gebacken mit Wasserglasur.

Mit Anis. Man macht vom ersten oder zweiten Brezelteige kleinfingerdicke, fingerlange Würstchen, lässt sie auf dem Bleche noch besser gehen, bestreicht sie vor dem Backen mit Eiweiß und streut gestoßenen Anis und Zucker oder verzuckerten Anis darauf.

Mit Salz. Man macht Teig von 4 Deciliter Mehl, 7 Deka Butter, 1 Deka Hefe mit etwas Milch aufgelöst, formt Stangeln in der Dicke und Länge von Bleistiften und legt sie auf das Blech. Wenn sie gegangen sind, bestreicht man sie mit Ei und streut Salz darauf.

Mit Kümmel. Von 28 Deka Mehl, 2 Dottern, Kümmel, Salz und dem Dampfel von 2 Deka Hefe und Milch macht man einen festen Teig, unter welchen man 10 Deka feste Butter knetet und den man auf

dem Brette recht abarbeitet. Man formiert fingerlange Würstchen, die man gegangen mit Eiklar bestreicht und mit Salz und Kümmel bestreut.

Salzstangeln mit Kümmel. Man macht Teig von 25 Deka Mehl, 7 Deka Butter, 2 Deka Hefe mit lauem Wasser aufgelöst, 1 Dotter, etwas Salz und noch soviel Wasser, als das Mehl erfordert. Vom gut gekneteten, gegangenen Teig rollt man mit Butter bestrichene Fleckchen wie für Kipfel zusammen, legt sie gerade auf das Blech, bestreicht sie nach abermaligem Gehen mit Butter und streut Salz und Kümmel darauf.

## Bretzeln.

Mit Vanille oder Anis. Man macht Teig von 28 Deka Mehl, lauem Obers, $1^1/_2$ Deka aufgelöster Hefe, Vanillezucker oder gestoßenem Anis, den man gut knetet. Wenn er sich zu lösen beginnt, arbeitet man 10 Deka Butter dazu. Man schneidet davon nussgroße Stücke, rollt sie mit den Händen zu Stangeln und formiert Bretzeln, indem man ein Stangel rund biegt, die Enden übers Kreuz legt, da, wo sie übereinander liegen, einmal dreht und gegen die Mitte biegt, dann die Spitzen seitwärts auf den Teig drückt. Man lässt sie auf dem Bleche gehen und bestreicht sie mit Ei, ehe man sie in den Ofen gibt.

Zimmt-Bretzeln. Von 4 Deciliter Mehl, eigroß Butter, 1 Dotter, Salz, Zucker, etwas Zimmt, 1 Deka Hefe und frischer Milch macht man den Teig, schlägt ihn gut ab und lässt ihn in der Schüssel gehen. Dann formiert man Bretzeln, lässt sie gehen, rührt 1 Ei mit 1 Löffel Zucker und 1 Kaffeelöffel Zimmt, bestreicht damit die Bretzeln und bäckt sie.

Oder: Man kocht 2 Deciliter gutes Obers mit einem Stücke Zimmt, seiht es über 8 Deka Butter und verarbeitet dieses lauwarm mit 5 Deka Zucker, 20 Deka Mehl, 1 Deka Germ und etwas Salz zu einem zarten Teige, welchen man gehen lässt, dann zu Bretzeln formiert, wie obige bestreicht und bäckt.

Karlsbader Bretzeln. Von 7 Deciliter Mehl macht man mit 2 Deka Hefe und lauem Obers den Teig nicht zu fest ab, gibt 7 Deka Butter zerlassen dazu und knetet ihn recht fein und glatt, schneidet ihn zu 3 Deka schweren Stücken und lässt sie $^1/_2$ Stunde rasten. Diese formiert man dann soviel als möglich ohne Stauben zu Bretzeln, lässt sie auf dem Bleche gut gehen, bestreicht sie vor und nach dem Backen mit Butter und serviert sie warm zu Thee.

Ursuliner-Bretzeln. Zu 28 Deka Mehl nimmt man 2 Deka Hefe und mischt diese mit lauer Milch zur Hälfte des Mehles. Wenn es gegangen ist, macht man mit 4 Deka zerlassenen Schmalzes, 1 Dotter,

7 Deka Zucker, etwas Salz, gestoßenem Anis, dem übrigen Mehle und dem Dampfel einen Teig, den man auf dem Brette 1/4 Stunde knetet und darauf zugedeckt rasten läßt. Der Teig wird zu einer Wurst gerollt, diese zu Stücken von ungefähr 1 Deka geschnitten, die man zu Bretzeln formiert und, wenn sie gegangen sind, ziemlich heiß bäckt.

Gesottene Bretzeln. Hefenteig von 7 Deciliter Mehl, 2 Eiern, 10 Deka Butter, 2 Deka Hefe und lauer Milch knetet man solange ab, bis er geht, worauf man den Teig zu einer Wurst rollt, zu gleich großen Stücken schneidet und diese zu Bretzeln formiert. Man gibt sie in siedendes Wasser und nimmt sie, wie sie in die Höhe kommen, mit Kochlöffelstielen heraus, bestreut sie mit Mohn und Zucker oder mit Kümmel und Salz, legt sie auf das Blech und bäckt sie.

## Germ-Pittah zu Kaffee.

7 Deka Butter bröselt man mit 50 Deka Mehl ab, löst 4 Deka Hefe mit lauer Milch auf und rührt dies als Dampfel in das Mehl. Wenn es gegangen ist, gibt man Zucker, Salz und 3 Deciliter lauwarme Milch dazu und knetet den geschmeidigen Teig auf dem Brette wie Strudelteig recht gut ab, bis er nicht mehr an den Händen klebt. Dann macht man 5 Laibchen davon und läßt sie zugedeckt aufgehen. Sie werden hierauf nacheinander zur Größe einer Schüssel ausgerollt und gezogen und, mit geschmolzener Butter bestrichen, aufeinander gelegt, wozu man 7 Deka Butter verwendet. Dann rollt man den Teig strudelartig zusammen und dreht ihn mit beiden Händen (wie man ein Wäschstück auswindet), legt diese Rolle auf ein mit Butter geschmiertes Blech und läßt den Teig nochmals aufgehen, worauf man ihn, mit Butter bestrichen, schön braun bäckt.

## Pinza (Oster- oder Theegebäck).

Man nimmt 1 Kilo vom feinsten Mehle, 20 Dotter, 28 Deka Schmalz, 28 Deka Zucker, 8 Deka Anis, 1 Deciliter Cyprowein (oder Piccolit), 1 bis 3 Stück Weindampfel oder 4 Deka Hefe und 2 Deciliter Milch. Abends gibt man den gestoßenen Anis in den Wein, damit dieser den Geruch auszieht, den Morgen darauf das Dampfel in die Milch. Wenn es aufgeweicht ist (nach 1 Stunde), seiht man es, rührt ungefähr den vierten Theil vom Mehle dazu und läßt es bis Nachmittag 3 oder 4 Uhr gehen. Nun stellt man einen irdenen Topf in nicht zu heißes Wasser und rührt in diesem den sehr fein gestoßenen Zucker mit den Dottern 1 Stunde lang, worauf man das laue Schmalz und den geseihten Wein nach und nach dazu rührt und dies dann mit einem Messer unter das auf das

Nudelbrett gesiebte, ein wenig gesalzene Mehl mischt. Dann arbeitet man auch das Dampfel dazu und knetet den Teig über 1 Stunde ab, bis er recht fest wird; hierauf formiert man davon 2 runde Laibe (oder viele sehr kleine). Man legt sie auf Papier zum Gehen, stellt sie über Nacht in ein warmes Zimmer, wo sie sehr stark aufgehen, und bäckt sie des Morgens, mit Papier bedeckt, ziemlich kühl. Man sendet sie dazu abends zum Bäcker, da man sie in einem Ofen, nicht im Sparherde backen soll. Wenn man sie in den Ofen gibt, bestreicht man sie mit Dottern und macht von der Mitte drei seichte Schnitte in regelmäßiger Entfernung gegen den Rand zu. Die große Oster-Pinza wird mehrere Wochen aufbewahrt und zu Kaffee und Thee gegeben, die kleinen gibt man neugebacken zu Thee.

## Apostelkuchen (Brioche).

Man mischt 25 Deka Mehl und 4 Deka Hefe mit Milch oder Wasser zu einem Brei, und während er an einer mäßig warmen Stelle aufgeht, macht man auf dem Brette mit $^1/_2$ Kilo Mehl, 8 Eiern, 2 Deka Zucker, 1 Deka Salz, einigen Löffeln voll Obers und 40 Deka blätterig geschnittener Butter den Teig ab, gibt das Dampfel dazu und knetet ihn recht gut ab, bis er sich zart anfühlt und an Händen und Brett nicht kleben bleibt. Dann legt man ihn in einen mit Mehl ausgestreuten, etwas erwärmten Topf, bedeckt ihn mit warmen Tüchern und einem Deckel und lässt ihn ungefähr 10 Stunden ruhig stehen. Dann knetet man ihn leicht ab, nimmt den vierten Theil davon weg, formt aus dem größeren ein rundes Brot, in dessen Mitte man eine Vertiefung drückt, und steckt in diese, nachdem sie mit Ei ausgestrichen ist, den kleineren Theil, eiförmig geformt, bestreicht den Teig mit Ei, macht in dreifingerbreiter Entfernung schräge Einschnitte und gibt die Brioche gleich in den Backofen, der nicht geöffnet werden darf, solange die Bäckerei in die Höhe steigt. Zum Ausbacken braucht sie über 1 Stunde; sie muss eine lichtbraune, resche Kruste bekommen, zweimal größer werden und sehr leicht sein. Ebenso bereitet man auch kleine Kuchen, ganz gleich geformt, nur schneller gebacken, die man meistens lauwarm serviert.

## Milchbrot.

Zu $1^1/_2$ Liter Mehl nimmt man 4 Deka Hefe, die man mit Milch und etwas vom Mehl verrührt und aufgehen lässt, 7 Deka Zucker, gestoßenen Anis, etwas Salz, 7 Deka Butter oder Rindschmalz (oder auch 1 Dotter) und soviel als nöthig laue Milch, um einen festen Teig zu machen, welchen man nicht abschlägt, sondern knetet, wie Brotteig, bis er

Blasen bekommt und beim Herausziehen der Hände schnalzt. Dann knetet man den Teig auf dem mit Mehl bestreuten Brette gut ab, damit das Brot feinlöcherig wird, formt daraus einen Wecken, legt ihn in ein mit bemehlter Leinwand ausgelegtes, langes Körbchen (einen Laib in ein rundes oder eine Schüssel) und deckt ihn mit der Leinwand zu. Wenn er gut aufgegangen ist, stürzt man ihn auf das mit Fett bestrichene, bemehlte Blech und bestreicht ihn vor dem Backen mit kalter und nach dem Backen mit warmer Milch.

Oder man nimmt zu 1½ Liter Mehl 4 Deciliter gutes Obers, 3 Deka Hefe, 15 Deka Zucker, 1 Ei, Anis und Salz.

## Erdäpfelbrot zu Kaffee.

Man bratet ½ Kilo Erdäpfel, passiert sie und mischt das Durchgetriebene zum Mehl für Milchbrot, macht dieses wie obiges zu Teig, gibt ein paar Dotter und gestoßenen Anis oder Kümmel dazu und knetet ihn recht gut ab. Den gegangenen Wecken bestreicht man vor dem Backen mit Milch.

Für ½ Kilo Roggen- und ½ Kilo Weizenmehl reibt man 5 große, gesottene Erdäpfel, rührt sie mit siedendem Wasser zu einem dünnen Brei ab und macht mit diesem lauwarm das Mehl, 2 Deka Hefe, Salz und Fenchel zu ziemlich festem Teig, den man mit den Händen knetet. Der Teig wird abends gemacht, den nächsten Morgen in 2 Wecken geformt und zum Backen auf das Blech gelegt, welches man auf den Rost stellt.

## Zwieback.

Grazer Zwieback. Man macht den Teig wie zu obigem Milchbrot ohne Dotter, gibt aber Schnee von 2 Klar dazu und knetet ihn recht gut, bis er Blasen bekommt. Dann nimmt man ihn auf das Brett, rollt ihn mit den Händen zu einer Wurst, schneidet diese zu eigroßen Stücken welche man mit den Händen zu fingerdicken Würstchen ausrollt und schneckenförmig zusammendreht. Diese stellt man dann fest neben einander so auf das Blech, dass sie 2 Wecken formieren, wobei das Ende der Würstchen immer gegen unten auf das Blech gegeben wird. Dann läßt man sie zugedeckt aufgehen. Ehe man diese Wecken in den heißen Ofen gibt, dann wenn sie halb und wenn sie ganz gebacken sind, bestreicht man sie mit Wasser. Wenn sie einen Tag alt sind, schneidet man davon mit einem großen, scharfen Messer bleistiftdicke Schnitten, welche man über einer Schüssel mit gestoßenem Zucker (zu obigem Teige ungefähr 40 Deka) auf beiden Seiten gut bestreut, worauf man sie übereinander legt und 1 Stunde aufeinander liegen läßt, bis der Zucker feucht wird. Dann gibt man sie

auf das Blech, stellt dieses in den heißen Ofen, röstet die Schnitten auf beiden Seiten schön braun und legt sie während des Auskühlens aufeinander.

Mit Zimmt oder Anis. Man mischt recht fein gestoßenen Zimmt zu dem Zucker, mit welchem man die Schnitten bestreut. Anis gibt man in den Teig und zum Bestreuen.

Fein geschnittenes Zwieback. Man schneidet dazu die Wecken zu messerrückendicken Schnitten, legt sie, mit Zucker bestreut, gleichmäßig aufeinander und schneidet das Ganze der Länge nach durch. Dann werden diese schmalen Schnitten ohne Umdrehen braun geröstet.

Ungezuckertes Zwieback. Man macht den Teig mit frisch gemolkener Milch, die man lauwarm mit 2 Dottern, 2 Löffel Zucker und gestoßenem Anis absprudelt und nebst dem Dampfel von 4 Deka Hefe zu 1½ Liter Mehl gibt. Man läſst die Wecken gut gehen und schneidet sie 2 Tage nach dem Backen auf. Die bleistiftdicken, großen Schnitten werden ohne Bestreuen mit Zucker auf dem Bleche geröstet.

Vanille-Zwieback. Man macht sehr kleine, dünne Teigrollen für die Wecken, damit die bleistiftdicken Scheiben von geschnittenen Wecken nur ungefähr die Größe vom Durchmesser eines Eies bekommen. Man bestreut diese auf beiden Seiten sehr stark mit Vanillezucker, läſst sie liegen, bis dieser feucht wird und bäckt sie sehr kühl, damit sie ganz weiß bleiben und nur recht fest und trocken werden.

Feines Zwieback. 1 Liter Mehl macht man mit 2 Deka Hefe, ungefähr 3 Deciliter gutem Obers, 4 Dottern und 10 Deka Zucker zu Teig, welchen man, als Striezel geformt, gut gehen läſst, langsam bäckt, dann aufschneidet und wie obige, aber nur wenig röstet.

Preßburger Zwieback. Zu 1½ Liter Mehl nimmt man 4 Deka Hefe, 4 Eier, 10 Deka Butter, 7 Deka Zucker und ungefähr 4 Deciliter Milch und macht den Teig so fest, daſs man ihn mit den Händen kneten kann. Wenn er recht gut geknetet und fein ist, nimmt man ihn auf das gewärmte Brett, rollt ihn zu einer Wurst, schneidet diese in 6 Theile und jeden in 10 Stücke, welche man mit den Händen zu fingerdicken Würstchen ausrollt und auf dem mit Butter bestrichenen Bleche gehen läſst. Man bäckt sie ziemlich heiß, schneidet sie Tags darauf nach der Länge von seitwärts in 2 Theile, legt sie mit der Schnittseite auf das Blech und bestreicht sie oben mit einer von Eiern und Zucker gerührten Masse, streut gehackte Mandeln und Zucker darüber und bäckt sie.

Siebenbürger Zwieback. Zu Teig von 1½ Liter Mehl, 3 Deka Hefe mit 1 Deciliter Milch als Dampfel, 5 Dottern, 10 Deka Zucker, 4 Deciliter Milch und 1 Deciliter lauen Rindschmalzes, Anis und etwas

Salz gibt man während des Abschlagens die 5 Klar als Schnee. Nachdem der Teig in der Schüssel etwas gegangen ist, gibt man ihn in den ausgeschmierten, langen Model und sticht ihn mit dem jedesmal in Butter getauchten Schmarnschäuferl in Stücke, läßt ihn fertig gehen und bestreicht ihn mit Ei, welches man mit Zucker gerührt hat. Die fingerdick abgeschnittenen Stücke läßt man ein paar Tage einzeln liegen, damit sie trocken werden, ehe man sie auf dem Bleche im Rohre braun röstet.

## Früchtenbrot (Kletzenbrot).

Feines. 1 Kilo geschält getrocknete Birnen guter Gattung kocht man, und nachdem man sie abgeseiht hat, mit ihrem Safte 1/2 Kilo getrocknete Zwetschken, und läßt den Sud einsieden. Die Birnen schneidet man blätterig, die Zwetschken nach der Länge, dann ebenso 1 Kilo saftige Feigen, 28 Deka Datteln und 1 Kilo große Rosinen (Zibeben), nachdem man von allem die Stiele und Kerne sorgfältig entfernt und letztere vorher gewaschen hat. Nun gibt man 1/2 Kilo gewaschene Pignolen, 14 Deka gestiftelte Mandeln, 14 Deka Haselnüsse und 28 Deka Wallnüsse, rein aus den Schalen gelöst und nach der Länge in 4 Theile geschnitten, sowie 14 Deka Arancini und 21 Deka Citronat, länglich geschnitten, dann die fein geschnittene Schale von 2 Limonen und 2 Pomeranzen, Zimmt und Gewürznelken, fein gestoßen, und 2 Deciliter Rum oder etwas mehr Kirschen- oder Pfirsichgeist oder Vanille-Likör dazu und läßt es zugedeckt über Nacht stehen. Man mischt dann 14 Deka gestoßenen Zucker und gegangenen Hefenteig wie für Milchbrot dazu. Letzteren zerreißt man zu kleinen Bröcklein und knetet ihn so unter die Früchte, daß diese gebunden werden, ohne daß man etwas vom Teige sieht. Von demselben Teige (aus 1 Kilo Mehl) treibt man auch Flecken aus und schlägt in diese die Früchte ein, als kleine oder große Laibe oder Wecken, drückt die Enden des übereinander gelegten Teiges oben gut zusammen und legt sie mit dieser Seite gegen oben in die mit Tüchern ausgelegten Körbchen oder Schüsseln, damit sie beim Stürzen auf das Blech zum Boden kommt. Sie müssen lange gehen und langsam gebacken werden. Wenn man sie in den Ofen gibt und wenn man sie herausnimmt, bestreicht man die Oberfläche mit Milch.

Ordinäres. Man kocht dazu gedörrte Birnen (Kletzen) und Zwetschken, schneidet sie ebenso, sowie Feigen, Zibeben und Nüsse und befeuchtet sie mit Rosoglio oder Kirschengeist, würzt sie mit Zimmt und Gewürznelken und mischt Teig von Milchbrot oder Hausbrot dazu.

# Backwerk.

## Aus flüssiger Masse.

### Waffeln oder Eisenkuchen.

Zum Backen wird das tief gitterartige Eisen ausgewischt, geschlossen auf beiden Seiten erhitzt, wieder ausgewischt, dann mittelst einer Feder mit Rindschmalz in allen Vertiefungen bestrichen. Dann gibt man drei Löffel voll von der Masse hinein, schließt das Eisen, hält es über Holzfeuer und schneidet das Ausgeflossene weg. Nach einigen Minuten Backen auf beiden Seiten sieht man nach, ob die Waffel schon semmelfarb ist und biegt sie in diesem Falle über das Holz der Straubenspritze oder schneidet sie ein- oder zweimal durch und legt die Stücke flach aufeinander.

Für Teigmasse mit Obers rührt man 4 Dotter und 7 Deka Zucker recht gut und gibt Vanille-Zucker und $3^{1}/_{2}$ Deciliter Obers nach und nach, sowie 7 Deka Mehl, 7 Deka geschmalzene Butter und Schnee der 4 Klar dazu.

Mit Mandeln. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt 7 Deka recht fein gestoßene Mandeln, 10 Deka Zucker mit Zimmt, Limonenschalen oder Vanille, 7 Deka Mehl, 6 Löffel gutes Obers und Schnee von 2 Klar dazu und bäckt sie ebenso.

Mit saurem Rahme. Man rührt 4 Dotter, 10 Deka Zucker mit Geruch und 4 Löffel recht guten, sauren Rahm und mischt Schnee von 4 Klar, dann 7 Deka Mehl dazu. Wenn sie wie die vorigen gebacken sind, füllt man, ohne sie zu biegen, Marillensalse in jede Vertiefung, legt sie flach aufeinander und serviert sie gleich.

Germ-Waffeln. Man sprudelt 1 Deka Hefe, 3 Deciliter laues Obers, 6 Deka Zucker und 6 Dotter recht schaumig, gibt 6 Deka Butter lauwarm, Salz, Limonenzucker und 2 Löffel Rum dazu und macht damit 14 Deka Mehl zu einem sehr weichen Teig, den man gut abgeschlagen in der Schüssel gehen läßt. Man bäckt ihn wie die vorigen, gibt auch Salse in die Vertiefungen und serviert die Waffeln warm oder kalt.

## Hohlhippen.

In einen tiefen Topf gibt man 3 Dotter, 7 Deka Zucker mit Vanille oder Zimmt, 4 Löffel Mehl und nach und nach 4 Deciliter Obers und schlägt es mit einem Kochlöffel recht glatt ab. Man gibt davon 1 Löffel voll in das heiße, mit Wachs ausgestrichene Oblaten-Eisen und rollt die gebackene Hippe über ein fingerdickes, glattes Holz und hält sie darüber, bis sie steif geworden ist.

## Karlsbader Oblaten.

Man schlägt 2 Dotter, 7 Deciliter Mehl und 7 Deciliter Obers wie obige ab, nachdem man die Fülle bereitet hat. Für diese stoßt man 14 Deka Mandeln, 28 Deka Zucker und 1/2 Schote Vanille, verreibt die Mandeln mit dem Zucker und mischt sie mit dem Vanillezucker. Die Oblaten werden auf einer Seite nur licht gebacken, auf der braunen mit Butter bestrichen, mit 1 Löffel voll vom gemischten bestreut, mit einer bestrichenen bedeckt und wieder in das heiße Eisen gegeben, damit der Zucker schmilzt. Man legt sie flach übereinander und ein Tortenblech darauf, damit sie gerade bleiben, und bewahrt sie in einer Schachtel auf.

Diese Oblaten werden auch mit verschiedener Fülle zu Torten verwendet, z. B. als Chocolate-Torte, indem man mehrere aufeinander legt und dabei jede mit Marillensalse, darauf mit gekochtem Chocolate-Eis bestreicht, zu welchem man geriebene Haselnüsse gemischt hat. Einige Zeit etwas beschwert, überzieht man die Torte mit dem Eise.

Mit Crême wie Pischinger-Torte. Dazu rührt man auf dem Herde 14 Deka Chocolate mit 6 Löffel lauem Obers, 14 Deka Vanillezucker und 2 Dottern und, wenn es heiß ist, 14 Deka Butter dazu. Damit bestreicht man eine Oblate, streut geriebene, geröstete Haselnüsse darüber, legt eine Oblate darauf, so fort, solange die Fülle reicht; die oberste wird nicht bestreut.

## Auf dem Bleche gebackene Hohlhippen.

Mit Anis. Man rührt leichten Schnee von 6 Klar mit 10 Deka fein gestoßenen Zuckers 1/2 Stunde, gibt dann gestoßenen Anis und 7 Deka Mehl dazu, streicht es dünn auf das mit Wachs bestrichene Blech, streut Zucker und gestiftelte Mandeln darüber und bäckt es im mäßig warmen Rohre. Sobald der Teig am Rande lichtbraun geworden ist, schneidet man die Theile zu fingerlangen Vierecken und rollt sie heiß vom Bleche weg über ein fingerdickes Holz, mit der oberen Seite gegen außen gedreht. Man nimm dazu das Blech auf den warmen Herd, solange man schneidet

und aufrollt und gibt es gleich wieder in das Rohr, denn nur heiß lassen sie sich biegen.

Mit Mandeln. Schnee von 6 Klar rührt man mit 14 Deka Zucker und 14 Deka Mandeln und bäckt sie wie obige.

Mit Saft. Schnee von 2 Klar und 14 Deka Zucker rührt man und gibt dabei den Saft und Geruch 1 Pomeranze oder Limone, 2 Löffel Mehl oder 14 Deka fein gestoßene Mandeln dazu, streicht es auf das Blech und beendet sie wie erstere.

Mit Salse. 7 Deka Marillen= oder Hagebutten=Salse rührt man mit 14 Deka Zucker, Schnee von 1 Klar und Saft 1/2 Limone und streicht die Masse ebenso auf und beendet die Hohlhippen wie erstere.

Mit Dottern. Man rührt Schnee von 3 Klar und 3 Dotter mit 3 Eier schwer Zucker, gibt 2 Eier schwer Mehl dazu, streicht es dünn auf das Blech, streut fein geschnittene Mandeln darüber und beendet sie wie die mit Anis.

## Skarnitzen.

Dreieckige Fleckchen von obigem Hohlhippenteige mit Anis oder mit Dottern oder von 14 Deka Zucker, 14 Deka Mandeln, mit 3 Klar nur wenig gerührt, dreht man über eine kurze, gespitzte, gelbe Rübe zu Düten (Skarnitzen) und verwendet sie zum Bestecken von Crême, Oberschaum u. dgl.

## Vanille= oder Hobelspäne.

Man rührt 3 Eier mit etwas weniger gestoßenem Zucker, als die Eier schwer sind, 1/2 Stunde lang, mischt dann löffelweise 3 Eier schwer Mehl dazu und macht fingerbreite Streifen auf das mit Butter bestrichene Blech, wozu man die Masse mit einem Trichter oder mit einer Düte, oder mit Kaffeelöffeln aufstreichen kann. Man streut Anis oder Vanille oder fein geschnittene Mandeln darauf und nimmt die Streifchen, sobald sie nacheinander gebacken sind, recht heiß vom Blech aus dem Rohre, um sie wie Hobelspäne lockenartig über einen glatten Kochlöffelstiel oder dgl. zu winden. An einem warmen Orte aufbewahrt, bleiben sie lange resch.

Man kann die Masse auch so wie obige für Hohlhippe mit Saft oder mit Dottern bereiten.

Ohne Dotter auch Eisrollen genannt, wird die Masse von 4 Eiklar und 14 Deka Zucker mit Limonengeruch gerührt, bis es am Löffel hängen bleibt, dann mit 12 Deka Mehl gemischt, auf das Blech gestrichen, gebacken, zu Streifen geschnitten und über das Holz gewunden.

# Teige mit Butter.

## Erdäpfel-Krapfeln.

Mehlige, gute Erdäpfel bratet man, zerdrückt sie und nimmt davon 14 Deka und ebenso schwer von Butter, Mehl und Zucker mit Limonen- oder Vanille-Geruch und macht dies mit 2 bis 6 Dottern zu Teig, treibt ihn aus, sticht ihn mit einem kleinen Krapfenstecher zu Fleckchen aus, die man auf das Blech legt, mit Ei bestreicht und bäckt.

Mit Salz und Kümmel. Man macht den Teig ohne Zucker, mit 1 Dotter und etwas Salz, treibt ihn messerrückendick aus, sticht ihn zu kleinen, runden Fleckchen, die man, mit Ei bestrichen und mit Salz und Kümmel bestreut, bäckt.

## Kastanien-Stangeln.

Große Kastanien werden gesotten und passiert, mit gleich im Gewichte Butter, Zucker und Mehl gemischt und mit Dottern zu Teig gemacht. Man schneidet ihn zu nussgroßen Stücken, die man zu fingerlangen Würstchen formiert, bäckt, dann mit warmer Glasur bestreicht.

## Nuss- und Haselnuss-Stangeln.

Zu 14 Deka geschält gestoßenen Haselnüssen oder Nüssen gibt man ebenso schwer Zucker, Butter und Mehl und macht es mit 2 Dottern wie obige zu Stangeln.

## Stricknadeln.

Teig wie für Butterbretzeln, doch ohne Zucker, läßt man an einem kühlen Orte rasten, macht davon sehr dünne Stangeln, die man, mit Ei bestrichen und mit Salz und Kümmel bestreut, bäckt.

## Mandel-Striezeln ohne Ei.

Man stoßt nach und nach 14 Deka Mandeln fein, wobei man von 14 Deka gestoßenem Zucker dazu gibt und recht fein verreibt, bröselt 14 Deka Butter mit 14 Deka Mehl ab, macht beides mit Saft und Schalen $^1/_2$ Limone zu Teig, den man zu Stücken schneidet. Davon formiert man zugespitzte, in der Mitte daumenbreite Weckchen, drückt sie mit einem bemehlten Messerrücken nach der Breite ein, bestreicht sie mit Ei und streut Hagelzucker darauf.

## Bretzeln.

Butter-Bretzeln. 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 7 Deka Zucker mit Limonengeruch bröselt man ab, macht es mit 2 Dottern ganz leicht zusammen, formiert davon eine Wurst, die man zu nussgroßen Stücken schneidet, kleinfingerdick mit den Händen ausrollt und (wie S. 452) zu Bretzeln formiert. Wenn alle fertig sind, bestreicht man sie mit Ei, drückt diese Seite in groben Streuzucker und bäckt sie.

Mandel-Bretzeln. Man treibt 14 Deka Butter mit 1 Dotter ab, gibt 2 hart gesottene Dotter, 10 Deka Zucker, Limonenschalen, 4 Deka gestoßene Mandeln und 18 Deka Mehl dazu, bestreicht die Bretzeln vor dem Backen mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf.

Anis-Bretzeln. Man rührt 14 Deka Zucker mit 1 Ei recht flaumig, gibt dann gestoßenen Anis, 10 Deka zerlassene Butter und 17 Deka Mehl dazu, macht kleine Bretzeln, die man mit Ei bestreicht, mit gestoßenem Anis und Zucker bestreut und bäckt.

Zimmt-Bretzeln. Von 21 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, 10 Deka Butter, 1 Löffel Zimmt, 2 Esslöffel sauren Rahms und 2 Dottern macht man den Teig, bestreicht die Bretzeln mit Ei und streut Zucker und Zimmt darauf.

Vanille-Bretzeln. Man macht den Teig von 28 Deka Mehl, 21 Deka Butter, 14 Deka Zucker mit Vanille, 6 hart gesottenen, durch ein Sieb gedrückten Dottern und formiert davon Bretzeln, welche man, mit Ei bestrichen und mit Vanille-Zucker bestreut, bäckt.

Chocolate-Bretzeln. Aus Teig von 18 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 9 Deka Zucker, 9 Deka Chocolate und 3 Dottern macht man kleine Bretzeln und bäckt sie mäßig warm.

Ursuliner-Bretzeln. Man löst 7 Deka Zucker mit 4 Esslöffel voll Wein auf und sprudelt damit 1 Ei und 1 Dotter recht gut ab. Dann bröselt man 5 Deka Rindschmalz in 28 Deka Mehl und macht es mit dem Gesprudelten zu Teig, welchen man 1 Stunde knetet und eine Weile rasten läßt. Davon formiert man sehr kleine Bretzeln, die man, mit Ei bestrichen, langsam bäckt.

## Anis-Stangeln.

Mit Rum. Schnee von 2 Klar, 3 Dotter und 17 Deka Zucker rührt man fast 1 Stunde, gibt dabei 2 Löffel Rum dazu, dann 3½ Deka zerlassene Butter ohne Säure, etwas gestoßenen Anis und 17 Deka Mehl und läßt es an einem kühlen Orte ½ Stunde stehen. Man arbeitet den

Teig auf dem bemehlten Brette ab, rollt fingerdicke Würstchen davon, die man mit Ei bestreicht, mit Zucker und Anis bestreut und bei mäßiger Hitze bäckt.

Mit Obers. Man macht den Teig von 21 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, Anis, 4 Dottern und 1 Löffel Obers, läſst ihn auf Eis rasten und macht ebensolche Würstchen.

## Bröselteig-Ringe.

Anisringe. Teig von 14 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 7 Deka Zucker, gestoßenem Anis und 2 hart gesottenen Dottern treibt man halbfingerdick aus und sticht ihn mit 2 Ausstechern zu kleinen Ringen ab. Man bestreicht diese mit Ei, drückt diese Seite in grob gestoßenen, gesiebten Zucker, streut gestoßenen Anis darauf und legt sie auf dem Blech zum Backen nicht zu nahe aneinander.

Ringe mit Vanille oder anderm Geschmack macht man von Teig wie für Bretzeln, aus Würstchen, wie die Butterbretzeln, rund gedreht und festgedrückt, und bestreicht und bestreut sie wie die verschiedenen Bretzeln. Aus Teig mit Chocolate bestreicht man sie gebacken mit Chocolat-Eis. Oder man bestreicht Ringe von anderm Bröselteig mit Glasur.

Für Brantwein-Ringe oder Kränzchen macht man Bröselteig aus 14 Deka von Butter, Mehl und mit den Schalen geriebenen Mandeln, 7 Deka Zucker, Limonenschalen, Zimmt, 1 Dotter und 2 Löffel Brantwein. Man bestreicht die Ringe mit dem Brantwein, bestreut sie recht hoch mit Staubzucker, legt sie auf das Blech und bäckt sie langsam.

## Mandel-Schnitten.

Man rührt 1 Ei und 4 Dotter mit 14 Deka Zucker, gibt 14 Deka fein geschnittene Mandeln, Vanille- oder Limonengeruch, 14 Deka Mehl und 14 Deka zerlassene, geseihte Butter ausgekühlt löffelweise dazu, streicht es auf das Blech und bäckt es. Indessen rührt man Schnee von 1 Klar mit 4 Deka Zucker, streicht dies auf die zu Stücken geschnittene, zusammengeschobene Bäckerei, streut blätterig geschnittene Mandeln darüber, stellt das Blech damit in das kühle Rohr und nimmt dann die Schnitten auseinander.

Oder: Man bröselt die Butter mit dem Mehle ab, gibt dann Zucker und die Mandeln dazu und macht mit 6 Dottern den Teig zusammen, welchen man kleinfingerdick austreibt, zu fingerbreiten Schnitten schneidet und mit Ei bestreicht und mit fein geschnittenen Mandeln, welche man, mit Zucker gemischt, lichtgelb geröstet hat, bestreut und bäckt.

## Weiche Muskazonen.

28 Deka Backwerkbröſel, 10 Deka Zucker, 7 Deka Butter, Limonengeruch und geriebene Muscatnuſs macht man mit Dottern zu einem weichen Teige, dann mit Mehl feſter. Man formiert davon einen Wecken, den man auf das Blech legt, etwas niederdrückt, mit Ei beſtrichen und mit Hagelzucker beſtreut, bäckt und dann zu fingerbreiten Stücken ſchneidet.

## Fenchel-Schnitten.

Von 14 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, 10 Deka Butter, 1 Ei, geſtoßenem Fenchel und etwas Limonenſchalen macht man Teig, den man austreibt, zu Streifen und dieſe zu Stücken ſchneidet und, mit Ei beſtrichen, bäckt.

## Engliſches Bisquit.

Von $^1/_2$ Liter Mehl, 5 Deka Butter, 5 Deka Zucker mit Vanille, 1 Ei, etwas Salz und ungefähr $1^1/_2$ Deciliter roher Milch macht man Teig, welchen man gut knetet und mit dem Rollholze ſchlägt, bis er recht geſchmeidig wird. Dann ſticht man mit einem kleinen Krapfenſtecher Fleckchen aus, die man mit einer Gabel abſticht und lichtgelb bäckt.

## Vanille-Schifteln.

Zu einem Abtriebe von 10 Deka Butter, 3 Eiern, 3 Dottern und 21 Deka Zucker mit Vanillegeruch miſcht man 21 Deka Mehl, ſtreicht es auf das Blech mit Rand, ſchneidet es halb gebacken zu Schifteln, nimmt ſie gebacken nacheinander weg und gibt Glaſur darauf.

Ohne Ei. Man drückt 10 Deka Butter und 17 Deka Mehl mit einem Meſſer ab, treibt dieſen Teig dünn aus, miſcht 7 Deka fein geſchnittene Mandeln mit 7 Deka Vanillezucker und ſtreut dies auf den mit Ei beſtrichenen Teig, ſchneidet ihn zu Schifteln und bäckt ſie licht.

## Vanille-Torteletten.

Man treibt 14 Deka Butter flaumig ab, dann mit 7 Deka Zucker mit Vanillegeruch und 3 hart geſottenen, paſſierten Dottern, miſcht 17 Deka Mehl dazu und läſst es an einem kühlen Orte $^1/_2$ Stunde ſtehen, ehe man den Teig austreibt. Man ſticht davon runde Fleckchen und Ringe aus, die man, mit Ei beſtrichen und mit Zucker beſtreut, bäckt, dann mit Marillenſalſe beſtreicht und aufeinander ſetzt.

## Limonen-Schifteln.

Teig von 21 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, Saft und Schale einer Limone und Schnee von 1 Klar treibt man aus und schneidet ihn zu Schifteln. Gebacken bestreicht man sie mit durchsichtigem Limonen-Eis.

## Falsche Butter-Schnitten.

Man macht Bröselteig von 14 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 5 Deka Zucker, 2 hart gesottenen und 1 frischen Dotter, 5 Deka fein geschnittenem Citronat, Zimmt und geriebener Chocolate und treibt ihn stark messerrückendick aus. Man schneidet davon Stückchen wie Brotschnitten zu Thee, bäckt sie auf dem Bleche, gibt dann Eis darauf von Eiklar und ½ Dotter mit Staubzucker und Pomeranzensaft und abgeriebenem Geruch lange gerührt, und trocknet es kühl.

## Butterbögen.

Bröselteig von 15 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, mit Limonenschalen und 10 Deka Butter oder wie Nr. I (Seite 57) mit 4 Dottern treibt man messerrückendick aus und schneidet ihn zu länglichen Stücken. Dann mischt man zu Schnee von 2 Klar etwas Zucker, bestreicht damit die Fleckchen, streut Zucker und Mandeln darauf, bäckt sie auf dem Bleche und biegt sie noch heiß über die Bogenmödel.

## Karten oder Gleichgewicht.

Man nimmt 3 Eier und so schwer diese sind von Butter, von Zucker und Mehl, treibt die Butter mit den Dottern und Zucker ab, mischt die 3 Klar als Schnee und das Mehl dazu und streicht es kleinfingerdick auf das Blech, belegt es kartenartig mit Früchten und schneidet es halb gebacken zu Stücken. Als Gleichgewicht mischt man Rosinen in den Teig und bestreut die Oberfläche mit fein geschnittenen Mandeln und Zucker.

## Chocolate-Schifteln.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter und 4 Dottern gibt man 14 Deka Zucker, 14 Deka geriebene Chocolate, Schnee von 2 Klar und 14 Deka Mehl, streicht es halbfingerdick auf das Blech, schneidet es gebacken zu Schifteln und gibt Chocolate-Eis darauf.

## Chocolate-Schnitten.

Zu einem Abtriebe wie bei den Karten gibt man 14 Deka geriebene Chocolate, 7 Deka fein geschnittene Arancini, 10 Deka Weinbeerl, 10 Deka Rosinen und 10 Deka gestiftelte Mandeln, dann das Mehl und bäckt es wie die Karten.

## Genueserteig.

Halbmonde. 14 Deka Butter läßt man warm werden, seiht die Säure davon weg und erhält die Butter lau, während man 14 Deka Zucker mit 5 Dottern großer Eier schaumig rührt, worauf man Limonenschalen, 14 Deka Mehl und die Butter löffelweise abwechselnd dazu gibt und zuletzt den Schnee der 5 Klar beimischt. Man streicht dieses stark messerrückendick auf das Blech mit aufgebogenem Rande und sticht es halb gebacken mit einem Krapfenstecher zu Halbmonden aus, bäckt sie fertig, bestreicht sie dann mit zäher Marillen- oder Hagebuttensalse und darüber mit durchsichtiger Glasur.

Glasierte Schnitten. Man schneidet obigen Teig halb gebacken zu daumenbreiten Schnitten, die man erkaltet mit durchsichtiger Glasur überzieht und dann mit weißem oder gefärbten Eise verziert.

Gefüllte Schnitten. Man streicht den Teig auf das Blech, belegt ihn mit frischen oder eingesottenen, zu dünnen Streifen geschnittenen Marillen oder Pfirsichen, streicht, wenn er halb gebacken und geschnitten ist, Schnee, mit Zucker und Haselnüssen gemischt, darauf, schiebt die Schnitten auseinander und bäckt sie fertig.

Torte von Genueserteig. Man macht die Masse von 25 Deka Butter, Zucker, Mehl mit 8 Eiern und bäckt in Tortenreifen 3 Blätter. Beim Aufeinandersetzen streicht man auf 2 Blätter Marillensalse, dann Crême zum Füllen (Seite 51), belegt sie mit gezuckerten Pomeranzenscheiben und überzieht die Torte mit Pomeranzenglasur.

## Magdalenen-Schnitten und Torte.

Man treibt 12 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt dabei 14 Deka Zucker löffelweise dazu, dann Limonenschalen, 4 Deka fein geschnittene Arancini (Pomeranzenzeltel), Schnee von 3 Klar und 17 Deka Mehl, streicht es auf das Blech, dann leichten Schnee von 2 Klar darauf, streut 10 Deka in feine Scheiben geschnittene Mandeln und 10 Deka Zucker darüber und bespritzt es mit Wasser, bäckt es und schneidet es halb gebacken zu Schnitten.

Für Torte nimmt man zu 14 Deka Butter, 8 Dotter, 21 Deka Zucker, 6 Deka fein geschnittene Arancini, Schnee von 6 Klar und 28 Deka Mehl und streut von den blätterig geschnittenen Mandeln in die Form und über den Teig.

## Pomeranzen-Schnitten.

Mit Mandeln. Zu 10 Deka zerlassener Butter gibt man 10 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, etwas Pomeranzensaft, 7 Deka Mandeln,

3 Dotter, 1 Ei und, wenn es gut gerührt ist, 10 Deka Mehl, streicht es auf das Blech, bestreut es mit Zucker und Mandeln und schneidet es gebacken zu gleich großen Stücken.

Mit Rum. Man bröselt 21 Deka Butter mit 35 Deka Mehl ab und macht mit 14 Deka Zucker, 3 Dottern, Saft und Geruch 1/2 Pomeranze, 1 Löffel Rum und 1 Löffel Obers den Teig schnell zusammen, treibt ihn aus, schneidet ihn zu Schnitten und glasiert sie nach dem Backen mit Pomeranzen-Eis.

## Rum-Schnitten.

Mit Pistazien bestreut. Man treibt 10 Deka Butter mit 1 Ei und 3 Dottern ab, mischt 10 Deka Zucker, 5 Deka gestoßene Mandeln, 2 Löffel voll Rum und 10 Deka Mehl dazu und streicht es auf das mit Rand versehene Blech. Man bestreut es mit grob gestoßenem Zucker, gehackten Mandeln und Pistazien und schneidet davon, wenn es beinahe gebacken ist, fingerlange daumenbreite Stücke.

Mit Schnee und Mandeln. Wenn der Teig halb gebacken ist, streicht man Schnee von 2 Klar, mit 7 Deka Zucker gemischt, auf und streut gestiftelte Mandeln darüber.

Mit Salse und Glasur. Obiger Teig wird ohne Bestreuen gebacken und zu Stücken geschnitten, die man mit Marillensalse, zu der man etwas Rum rührt, zusammenfüllt und mit warmer Glasur überzieht.

## Gefüllte Schnitten.

Von Bröselteig. Man treibt 14 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt 10 Deka Zucker mit Limonengeruch und 17 Deka Mehl dazu, macht den Teig leicht zusammen, treibt ihn dünn aus, schneidet davon 2 gleiche Flecken und bestreicht den einen mit Marillensalse. Dann nimmt man den andern Flecken über das Rollholz und gibt ihn damit vorsichtig über den mit Salse, bestreicht die Oberfläche mit Ei und streut blätterig geschnittene Mandeln und Hagelzucker darüber. Man schneidet davon fingerlange daumenbreite Stücke und bäckt sie.

Mit Chocolate. Aus Teig von 14 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 7 Deka Zucker mit Vanille, 7 Deka geriebener Chocolate, 4 hart gesottenen und 2 frischen Dottern macht man gefüllte Schnitten wie obige.

Oder: Man macht den Teig von 35 Deka Mehl, 21 Deka Butter, 14 Deka Zucker, Saft von 1 Limone und 1 Pomeranze, 1 Löffel Rum, 1 Löffel Obers, 3 Dottern, treibt ihn aus und läßt ihn rasten wie Butterteig.

## Mailänder Schnitten.

Bröselteig ohne Ei von 35 Deka Mehl, 21 Deka Butter, 14 Deka Zucker und Pomeranzengeruch, treibt man messerrückendick aus, schneidet ihn zu länglichen Stücken und bäckt sie. Man füllt dann je 2 mit Marillensalse zusammen und überzieht sie mit Punschglasur.

## Metternich-Schnitten.

28 Deka Mehl, 14 Deka Butter und 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch bröselt man ab, macht mit Saft und Schale von 1/2 Limone, Gewürznelken, 6 hart gesottenen, passierten Dottern und 1 frischen Ei geschwind den Teig zusammen und treibt ihn halbfingerdick aus. Dann schneidet man ihn zu einem Vierecke, bestreicht dieses mit Marillensalse und legt von Abfällen schief Streifen darüber, die man mit Ei bestreicht und mit Zucker bestreut. Gebacken schneidet man es zu Stücken.

## Mandel-Striezeln von mürbem Teig.

Mürben Teig Nr. II mit 5 Dottern treibt man aus, schneidet Fleckchen davon, gibt 1 Löffel voll Mandelfülle darauf von 10 Deka Zucker mit Vanille, 5 Dottern, 14 Deka Mandeln und Schnee von 1 Klar, schlägt den Teig übereinander wie bei Mandelstriezeln, legt sie über Papier auf das Blech und und bestreicht sie gebacken mit Limonen-Eis.

## Halbmonde von Bröselteig.

Man bröselt 14 Deka Zucker und 14 Deka Mehl mit 14 Deka Butter und 5 hart gesottenen Dottern ab, knetet den Teig schnell zusammen und treibt ihn stark messerrückendick aus. Dann sticht man ihn mit einem großen Krapfenstecher zu Halbmonden aus und bäckt sie auf dem Bleche, füllt dann je 2 mit Marillensalse zusammen und bestreicht sie mit durchsichtigem Limonen-Eis.

## Wirtschafts-Kipferl.

Zu 35 Deka Mehl mischt man 15 Deka Zucker, Limonenschalen und etwas Salz, bröselt 25 Deka Butter damit ab und macht mit 2 Dottern schnell den Teig zu einer Wurst, die man in nussgroße Stücke schneidet. Man rollt diese zu Kipfeln, die man mit Ei bestreicht und in mit Zucker gemischte Mandeln drückt und schnell bäckt. Dann kann man je 2 gleiche mit Salse zusammen füllen.

## Wirtschafts-Torte.

Man macht aus obigem Teige 2 gleich große, runde Blätter, bestreicht eines mit Äpfelsalse, legt das zweite darauf und bäckt es über 1 Stunde mit mehr Unter- als Oberhitze.

## Vanille-Kipferl ohne Ei.

Bröselteig von 28 Deka Mehl, 21 Deka Butter, 10 Deka fein gestoßenen Mandeln und 7 Deka Zucker schneidet man zu nussgroßen Stückchen, formiert gespitzte Würstchen, biegt sie kipfelartig und bäckt sie kühl und licht. Heiß vom Blech genommen, dreht man jedes Kipferl gleich in Vanillezucker und legt sie auf Papier zum Auskühlen.

## Kolatschen von Bröselteig.

Bröselteig Nr. III, IV oder V, Seite 58, treibt man aus, sticht große Rundungen ab, gibt Eingesottenes darauf und schlägt den Teig von 3 Seiten gegen die Mitte zusammen. Den umgebogenen Teig bestreicht man mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf.

Oder man sticht von Bröselteig Nr. IV kleine, runde Krapfeln aus, bestreicht sie mit Schnee, streut Mandeln, mit Zucker gemischt, darauf, legt sie auf das Blech und macht in der Mitte einen Eindruck. Nach dem Backen gibt man in diesen Kirschen- oder Weichselfleisch.

## Husaren-Krapfeln.

14 Deka Butter treibt man mit 2 Dottern ab, gibt 7 Deka Zucker mit Vanille und 17 Deka Mehl dazu. Wenn man davon kleine Kugeln gemacht hat, drückt man in jede eine Vertiefung, bestreicht sie mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf. In die Vertiefungen gibt man, wenn sie gebacken sind, eingesottene Ribisel oder Weichseln.

## Dotter-Krapfeln.

Teig von 20 Deka Mehl, 6 hart gesottenen Dottern, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker und Limonenschalen sticht man zu runden Krapfeln aus und überstreicht sie nach dem Backen mit Wasserglasur.

## Bröselteig-Schüsselchen.

Man treibt 17 Deka Butter mit 1 Dotter ab und gibt 10 Deka Zucker, 2 Deka süße und 4 Stück bittere Mandeln, fein gestoßen, und 14 Deka Mehl dazu. Man treibt den Teig messerrückendick aus, sticht Fleckchen aus und legt diese über die auf das Backblech gestürzten kleinen Blechformen. Gebacken nimmt man die auf solche Weise erhaltenen Schüsselchen ab. Erkaltet füllt man sie mit eingesottenen Früchten oder über Marillen-salse mit kalter Crême oder mit Oberschaum.

## Früchten-Krapfeln.

Bröselteig (Nr. I, Seite 57) treibt man wie Butterteig aus, gibt eingesottene Früchte wie bei den Polsterzipfeln darauf, bestreicht ihn um dieselben mit Ei, schlägt den Teig über und radelt ihn ab. Man bestreicht die Oberfläche mit Ei, streut Zucker darauf und bäckt sie.

## Kreiden-Knödel.

Von ausgetriebenem, mürben Kuchenteig Nr. I mit Zucker (Seite 57) schneidet man kleine Fleckchen, legt eingesottene Weichseln oder Kirschen, oder Stückchen von Marillen oder Pfirsichen in die Mitte, schließt den Teig darüber, drückt ihn zu einer Kugel, legt diese Kugeln mit der glatten Seite gegen oben auf das Blech und bäckt sie. Heiß vom Blech genommen, bestreicht man sie mit Wasser und bestreut sie mit Vanillezucker.

## Kleine Kuchen.

Mazarins. Zu einem Abtriebe von 14 Deka Butter, 5 Dottern, 21 Deka Zucker gibt man 14 Deka mit 1 Ei gestoßene Mandeln, 5 Deka fein geschnittenes Citronat, 1 Deciliter gutes Obers, 14 Deka Mehl und den Schnee der 5 Klar und bäckt es in sehr kleinen Formen.

Sandkuchen. 12 Deka Butter treibt man mit 1 Dotter, dann 14 Deka Zucker mit Limonengeruch ab, mischt Schnee von 1 Klar und 14 Deka Mehl dazu und macht nussgroße Häufchen auf das Blech.

## Krapfeln von Winterteig ohne Ei.

Man treibt 14 Deka Butter flaumig ab und gibt 7 Deka Zucker mit Limonen- oder Pomeranzengeruch und 17 Deka Mehl dazu, macht es auf dem Brette schnell zusammen, treibt diesen Teig aus und sticht ihn mit einem kleinen Krapfenstecher zu Fleckchen und Ringen. Man bestreicht sie mit Ei, legt die Ringe darauf, bestreut sie mit Mandeln und Zucker und gibt nach dem Backen Salse in die Mitte.

## Salsenaugen von Bröselteig.

Bröselteig Nr. V (Seite 58) treibt man kleinfingerdick aus, sticht ihn zu Blättchen und Ringen aus und legt sie, mit Ei bestrichen, aufeinander. Man bestreicht sie mit leichtem Schnee, bestreut sie dick mit Zucker, spritzt Wasser darauf und gibt nach dem Backen Gelée in die Mitte.

## Torteletten von Bröselteig.

Man macht Bröselteig Nr. III oder IV mit Rum (Seite 58), treibt ihn federkieldick aus, sticht ihn mit einem Krapfenstecher zu runden Fleckchen,

bestreicht den Rand mit Ei, belegt sie mit eingesottenen Früchten, macht ein Gitter von Teigstreifen darüber und einen Ring herum und bestreicht dieses vor dem Backen mit Ei.

Mit Windmasse. Auf Fleckchen von Bröselteig streicht man, wenn sie halb gebacken sind, zähe Marillen- oder Hagebuttensalse und darüber gezuckerten Schnee, und bestreut ihn mit Zucker und Mandeln.

Mit Weichseln. Man treibt 14 Deka Butter mit 1 Dotter und 8 Deka Zucker ab, gibt Limonenschalen, Zimmt und 14 Deka Mehl dazu, füllt es in kleine Reife von Blech, auf doppeltes Papier gestellt, legt in die Mitte eine eingesottene Weichsel und bäckt sie nicht zu warm.

Bröselteig Nr. VI ohne Ei, mit Saft und Schalen 1 Limone, treibt man federkieldick aus, sticht runde Fleckchen aus, bestreicht sie mit Salse und macht ein Gitter von Teigstangeln darüber, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie kühl.

Von Teig ohne Zucker. 14 Deka Butter treibt man flaumig ab, rührt dann hartgesottene, zerdrückte Dotter, von 1/2 Limone Saft und Schalen, etwas Salz, Muscatnuss und Gewürznelken und 14 Deka Mehl dazu, worauf man den Teig etwas abarbeitet, messerrückendick austreibt und zu Blättchen und Ringen aussticht. Man bäckt sie, mit Ei bestrichen und mit grobem Zucker bestreut, füllt sie mit Salse zusammen und bestreut sie mit Vanillezucker.

## Torten von Bröselteigen.

Man macht Bröselteig Nr. III oder V (Seite 58) oder wie für Metternich-Schnitten oder Butterbretzeln, jedoch von größerer Menge, schneidet ihn zu 4 gleich großen Stücken, treibt diese rund aus, schneidet sie nach einem Tortenblatte gleich, bestreicht ein Blatt mit Ei und streut Mandeln und Zucker darauf. Auf dem Bleche gebacken, setzt man die Blätter, mit verschiedener Salse bestrichen, aufeinander.

Mit Gitter. Von 35 Deka Mehl, 28 Deka Butter, 14 Deka Zucker, 2 Dottern, Limonensaft und Schalen macht man Bröselteig, treibt ihn kleinfingerdick aus, schneidet ein Blatt heraus, bestreicht es mit Salse und flicht von Teigstangeln ein Gitter darüber, wie bei der Linzer Torte, bäckt es mit Ei bestrichen und streut Zucker darauf.

Oder: Man treibt 28 Deka Butter mit 6 Dottern ab und macht dies mit 28 Deka Zucker und Saft und Schalen 1 Limone und 28 Deka Mehl zu Teig.

Mit Schnee und Nüssen. Aus 28 Deka Mehl, 21 Deka Butter, 12 Deka Zucker mit Geruch und 2 frischen oder 4 hart gesottenen

Dottern macht man 3 Blätter, und wenn sie beinahe gebacken sind, streicht man Marillensalse, dann gut gezuckerten Schnee, dem man fein geschnittene Nüsse oder Haselnüsse beimischt, fingerdick darauf, bäckt diesen kühl, setzt die Blätter etwas weich aufeinander und stellt die Torte nochmals in den Ofen.

## Vanille-Torte ohne Ei.

Von 21 Deka Butter, 21 Deka Mehl, 10 Deka Zucker mit viel Vanille, 10 Deka fein gestoßenen Mandeln macht man einen Teig, den man zu 3 gleich großen Blättern austreibt und eines mit Zucker und Mandeln bestreut. Wenn sie gebacken sind, bestreicht man zwei mit Eingesottenem, setzt das mit Mandeln darauf und bestreut es mit Vanillezucker. Ebenso von 35 Deka Mehl, 28 Deka Butter und 14 Deka Zucker mit Vanille und beeist sie.

## Propheten-Kuchen.

Man bröselt 14 Deka Butter mit 14 Deka Mehl ab, gibt 7 Deka fein geschnittene Mandeln, 10 Deka Zucker, 1 Dotter, von $1/2$ Limone Saft und Schalen, dann 1 Eßlöffel Obers dazu und macht den Teig leicht zusammen. In 3 Stücke geschnitten, treibt man ihn gleich groß schön rund aus, bestreut ein Blatt dick mit Mandeln und Zucker und bäckt es nicht zu stark. Zwei Blätter bestreicht man mit Salse und setzt das mit Mandeln bestreute darauf.

## Englischer Plume-Kuchen.

Man mischt 28 Deka gewaschene Rosinen, 7 Deka gestiftelte Mandeln, 14 Deka Citronat, 7 Deka Feigen und 7 Deka Datteln, fein geschnitten, zusammen, befeuchtet dies mit Rum und läßt es zugedeckt über Nacht stehen. Dann treibt man 28 Deka Butter mit 4 Dottern recht flaumig ab, rührt 14 Deka Zucker nach und nach dazu, dann Muscatblüte und Zimmt, Gewürznelken, den Schnee von 4 Klar und gibt das Gemischte und 28 Deka Mehl dazu. Man bäckt es in dem mit Papier ausgelegten langen Model mäßig warm, ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden lang. Dieser Kuchen hält sich wochenlang saftig und darf die ersten Tage nicht angeschnitten werden.

## Blitz-Kuchen.

Man treibt 2 Eier schwer Butter mit 3 Dottern und 3 Eier schwer Zucker ab und gibt Limonengeruch, Schnee der 3 Klar und 2 Eier schwer Mehl dazu, macht davon 2 Blätter, bestreicht sie mit Ei, bestreut eines mit Mandeln und gestoßenem Candiszucker und setzt sie gebacken mit Salse bestrichen aufeinander.

Oder: Man nimmt zu 25 Deka von Butter, Zucker und Mehl, 2 Eier.

## Weichsel-Torte.

28 Deka fein geschnittene Mandeln mischt man mit 14 Deka Zucker und Saft und Schale von 1/2 Limone und läßt es eine Weile stehen. Indessen treibt man 7 Deka Butter mit 1 Ei ab, gibt das Gemischte dazu, füllt mehr als die Hälfte in den Tortenreif, belegt es mit eingesottenen Weichseln und macht vom übrigen Teige um jede Weichsel einen Ring.

## Pomeranzen-Torte.

5 Deka Butter treibt man mit 3 Dottern ab, rührt 28 Deka mit Saft 1/2 Pomeranze gestoßene Mandeln damit noch 1/4 Stunde lang, stoßt 28 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruch 1 Pomeranze mit 6 hart gesottenen Dottern und mischt diesen Zucker und 5 Deka Mehl leicht dazu. Man bäckt es im Tortenreife und überzieht die Torte mit Pomeranzenglasur.

## Rum-Torte.

Zu einem Abtriebe von 28 Deka Butter, 3 Eiern, 4 Dottern und 28 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch gibt man 3 Löffel Rum und 2 Löffel Ruster Ausbruchwein und 24 Deka Stärkemehl. Man bäckt davon 2 Blätter, setzt sie, mit Salse gefüllt, aufeinander und überzieht sie mit warmer Glasur.

## Punsch-Torte.

Man rührt 6 Dotter und 5 Eier schwer Zucker mit Limonen- und Pomeranzengeruch, gibt 2 Eier schwer Butter geschmolzen, Schnee von 5 Klar und 3 Eier schwer Stärkemehl dazu und bäckt davon 2 Blätter. Erkaltet, befeuchtet man sie mit Maraschino-Likör und Pomeranzensaft, bestreicht eines mit Marillensalse und überzieht die Torte mit Punsch-Eis. Für schnellen Verbrauch schlägt man 3 Dotter, 12 Deka Zucker und 1/4 Liter Punschessenz zu Schaum, und gibt ihn über die Torte.

Mit Punschessenz. Man treibt 25 Deka Butter mit 10 Dottern und 25 Deka Zucker ab, gibt 25 Deka Mehl und, nachdem es 1/2 Stunde gerührt wurde, 5 Löffel voll Punschessenz, dann Schnee von 5 Klar dazu. Es wird in 3 Reifen bei mäßiger Hitze gebacken, mit Salse aufeinander gesetzt und mit Eis von Eiweiß, Zucker und Rum überzogen.

## Puffer-Torte.

Mit dem Wiegemesser schneidet man 10 Deka frische Butter in 10 Deka Mehl solange, bis es wie feine Gräupchen aussieht. Dann rührt man 14 Deka Zucker mit 6 oder 7 Dottern recht schaumig und mischt die Butterbröſel, 7 Deka Mandeln und 7 Deka Korinthen, beliebiges

Gewürz und Schnee von 5 Klar dazu und bäckt es in einem Tortenreife 3/4 Stunden lange bei mäßiger Hitze.

## Königs-Kuchen.

Man treibt 14 Deka Butter mit 4 Dottern und 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch und 2 Löffel Rum ab und gibt 7 Deka gestiftelte Mandeln, Schnee der 4 Klar, 7 Deka Rosinen, 7 Deka fein geschnittenes Citronat und 14 Deka Mehl dazu, bäckt es im Tortenreife und bestreut den Kuchen mit Zucker.

## Reis-Kuchen.

Zu einem Abtriebe von 14 Deka Butter, 4 Dottern, 14 Deka Zucker gibt man 1/2 Deka bittere Mandeln, sehr fein gestoßen, etwas Muscatnuss und von 1/2 Limone die Schale. Nachdem dies 1/2 Stunde gerührt wurde, mischt man 14 Deka Reismehl (Haarpuder) und zuletzt Schnee von 3 Klar dazu, füllt es in einen Tortenreif und bäckt es mit mehr Unter- als Oberhitze nicht sehr heiß. Den gestürzten, erkalteten Kuchen durchschneidet man, setzt ihn, mit Salse bestrichen, wieder zusammen und bestreut ihn mit Vanillezucker oder überzieht ihn mit Glasur.

## Wiener Torte.

Man treibt 21 Deka Butter mit 5 Dottern ab, gibt 21 Deka Zucker mit Limonengeruch, Schnee von 5 Klar und 20 Deka Mehl dazu, und bäckt es in 3 Tortenreifen. Erkaltet durchschneidet man jedes Blatt, setzt sie, mit verschiedenen Salsen bestrichen, aufeinander und überzieht die ganze Torte mit Chocolateglasur.

## Polnischer Kuchen.

Man treibt 14 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt 7 Deka Zucker, 7 Deka fein gestoßene Mandeln, 14 Deka Mehl und Limonenschalen oder Vanille dazu und bäckt es in einem Tortenreife. Indessen schlägt man 2 Klar zu festem Schnee, rührt ihn mit Zucker wie dickes Eis, gibt Limonenschalen und 5 Deka fein geschnittene Mandeln und 1 Kaffeelöffel voll Mehl dazu, streicht ihn auf den beinahe gebackenen, mit Marillensalse bestrichenen Kuchen und bäckt ihn fertig.

## Citronat-Kuchen.

Man treibt 14 Deka Butter mit 10 Deka Zucker und dem Saft 1 Limone ab, gibt die fein geschnittenen Schalen, 14 Deka fein geschnittenes Citronat, etwas Muscatnuss gerieben, 18 Deka gestoßene Mandeln und 7 Deka Mehl dazu und macht davon ein Blatt in einem Tortenreife. Wenn es halb gebacken ist, bestreicht man es mit Salse und darüber mit Schnee

von 2 Klar, mit 10 Deka Zucker gemischt, bestreut diesen stark mit gehackten Mandeln und Zucker und bäckt es fertig.

## Pistazien-Torteletten.

Teig von 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 14 Deka Zucker, 14 Deka gestoßenen Mandeln, 14 Deka gestiftelten Pistazien, 2 Dottern und Limonensaft treibt man kleinfingerdick aus, sticht runde Blätter aus und bestreicht sie mit Salse. Man legt von den dünn ausgetriebenen Abfällen ein Gitter darüber, bestreicht dieses mit Ei und bäckt sie.

## Linzer Torte und Torteletten.

Linzerteig. Man bröselt 14 Deka Butter mit 14 Deka Mehl ab, mischt 3 hart gesottene, passierte Dotter, 14 Deka Zucker, 14 Deka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln, Zimmt, Gewürznelken, Neugewürz, von 1/2 Limone Saft und Schalen und 1 frischen Dotter mit dem Messer dazu und knetet den Teig mit den Händen nur kurz ab.

Man treibt den Teig kleinfingerdick aus, schneidet nach der Größe des Tortenreifes eine runde Platte, bestreicht diese, auf das Blech gelegt, am Rande mit Ei, übrigens mit Himbeer- oder Ribisel- oder Marillensalse und flicht von mit den Händen ausgerolltem Teige ein Gitter darüber. Man legt dazu ein Teigstangel in die Mitte darauf, ein zweites übers Kreuz, aber etwas schräge, dann zwei über dieses in der Richtung des ersten fingerbreit von demselben entfernt. Dann zwei in gleicher Richtung mit dem zweiten, wo man das erste an den Enden aufheben muss, ehe man sie hinlegt. So fort belegt, wird es geflochten und die mit Salse vorschauenden Zwischenräume sollen fingerbreite, verschobene Vierecke bilden. Nun biegt man um das am Rande gleichmäßig abgeschnittene Gitter eine Teigrolle, bestreicht die Oberfläche mit abgeschlagenem Ei und gibt einen Tortenreif oder einen Streifen starken Papiers zweimal herum, dessen Enden man mit Mehlkleister aufklebt. Wenn man die Torte aus dem Ofen nimmt, bestreut man sie mit Zucker und gibt noch frische Salse von derselben Gattung zwischen das Gitter.

Torteletten macht man ebenso von dünner ausgetriebenem Teige.

Brauner Linzerteig. Man macht den Teig wie obigen von 28 Deka Butter und 28 Deka Mehl bei 14 Deka von Zucker und Mandeln, dem gleichen Gewürz, Saft und Schalen 1 ganzen Limone, 2 rohen Dottern und 7 Deka geriebener Chocolate.

Gerührter Linzerteig. Man treibt 28 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt Saft und Schalen von 1/2 Limone, die Schalen

½ Pomeranze, 28 Deka Zucker, 28 Deka geschälte, beim Stoßen mit Wasser befeuchtete Mandeln und 28 Deka Mehl dazu. Das über Eingesottenes geflochtene Gitter bestreicht man mit Eiklar, streut feinen Hagelzucker darauf und gibt den Reif herum.

Einfache Linzertorte ohne Ei. Man mischt zu 28 Deka Mehl 5 Deka Zucker, 5 Deka Mandeln, Zimmt und Gewürznelken, bröselt 28 Deka Butter damit ab und knetet den Teig nur kurz zusammen. Man beendet die Torte wie die vorigen, aus mit Salse bestrichenem Blatt und Gitter.

Weißer Linzerteig ohne Ei. Beim Abtreiben von 28 Deka Butter gibt man 1 Esslöffel kaltes Wasser und Saft und Schalen von 1 Limone, dann 28 Deka Zucker mit Vanille und 28 Deka abgezogene, beim Stoßen mit Wasser befeuchtete Mandeln und 28 Deka Mehl dazu und beendet sie wie die vorige.

## Gewürz-Krapfeln.

Von 10 Deka Butter mit 14 Deka Mehl abgebröselt, 14 Deka Zucker, etwas Zimmt, Neugewürz, Gewürznelken, Ingwer, Limonenschalen, 14 Deka abgezogenen, mit Eiweiß gestoßenen Mandeln und 2 Dottern macht man Teig nur schnell zusammen. Ziemlich dünn ausgetrieben, sticht man ihn mit Formen aus, bäckt die Krapfeln kühl und bestreicht sie mit Wasserglasur.

## Nuss-Schifteln.

Ziemlich fester Bröselteig von 14 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 1 Löffel Zucker und 1 Ei wird messerrückendick ausgetrieben und auf dem Bleche halb gebacken. Indessen rührt man Schnee von 5 Klar mit 14 Deka Zucker über dem Feuer im Schneebecken mit der Ruthe beständig fort, bis es ziemlich fest wird, worauf man 14 Deka grob gehackte Nüsse darunter mischt und es auf den Teig streicht. Wenn es lichtgelb gebacken ist, wird es heiß in Schifteln geschnitten und noch etwas in das Rohr gestellt.

## Nuss-Krapfeln.

Von Butter, Zucker, Mehl, Nüssen, von jedem 14 Deka, macht man mit 2 Dottern, Limonensaft, Pomeranzenschalen, Zimmt und Gewürznelken einen Teig, den man kleinfingerdick austreibt, mit einem Krapfenstecher aussticht und mit einem bemehlten Messerrücken kleinwürfelig eindrückt, mit Ei bestreicht und mit Zucker und Zimmt bestreut bäckt.

Oder: Man treibt den Teig dünner aus, sticht ihn zu kleinen Blättchen und Ringen aus, legt sie, mit Ei bestrichen, aufeinander und gibt nach dem Backen Eingesottenes in die Mitte.

## Nuss-Kuchen.

Man treibt 10 Deka Butter mit 2 Eiern, 2 Dottern und 14 Deka Zucker ab, mischt 14 Deka Mehl dazu und füllt es in einen Tortenreif. Zugleich rührt man 2 Klar, 10 Deka Zucker und 7 Deka fein gestoßene Nüsse, streicht es auf das Vorige und bäckt es langsam. Oder man macht ihn von Nüssen wie den Propheten-Kuchen.

## Nuss-Torten.

Mit Glasur. Zu einem Abtriebe von 28 Deka Butter, 4 Dottern und 28 Deka Zucker gibt man Schnee von 4 Klar, 21 Deka fein geschnittene Nüsse und 7 Deka Mehl. Gebacken und erkaltet, überzieht man die Torte mit warmer Glasur und ziert sie mit Früchten.

Mit gesulztem Obersschaume. Teig aus 40 Deka Mehl, 28 Deka Butter, 2 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, 28 Deka Nüssen und 4 Dottern treibt man zu 4 Blättern aus und bäckt sie mit Ei bestrichen. Wenn die Blätter kalt sind, schlägt man 3 Deciliter dickes Obers zu Schaum, mischt Zucker und 1½ Deka aufgelöste Gelatine dazu und stellt es ½ Stunde auf Eis. Man streicht dieses, wenn es sich sulzt, zwischen die Blätter und oben darüber.

Mit Salse und spanischem Wind. Von Nüssen anstatt Mandeln, wie nachfolgende braune Mandeltorte im Reife gebacken und durchschnitten, oder wie brauner Linzerteig in Blättern, setzt man mit Ribiselsalse bestrichen und einem Blatte und Gitter von spanischem Wind aufeinander.

## Mandel-Torten.

Französische Mandeltorte. Zu Abtrieb von 12 Deka Butter, 6 Dottern und 21 Deka Vanillezucker rührt man nach und nach 14 Deka geschälte, fein geschnittene Mandeln und Limonenschalen, dann Schnee von 5 Eiweiß und 9 Deka Mehl. In einem mit Papier ausgelegten Tortenreife bei mäßiger Hitze gebacken und erst erkaltet gestürzt, wird die Torte zweimal durchschnitten und, mit Marillensalse bestrichen, aufeinander gesetzt. Dann macht man von spanischem Wind mit Vanillezucker ein netzartiges Gitter darauf, bäckt es und gibt Marillensalse zwischen das Gitter.

Mit Pomeranzenglasur. Zu 21 Deka abgetriebener Butter rührt man nach und nach 6 Dotter und 21 Deka Zucker mit Limonen- und Pomeranzenschalen, dann 28 Deka geschälte, fein geriebene oder gestoßene Mandeln und mischt zuletzt schnell 5½ Deka Stärkemehl dazu. Wenn man die Hälfte im Tortenreife gleichgestrichen hat, gibt man dünnblätterig oder fein geschnittene, eingesottene Nüsse, dann den übrigen Teig darauf und

streicht ihn gleich. Langsam gebacken und erkaltet, überzieht man die Torte mit Pomeranzenglasur.

Braune Mandeltorte als Rehrücken. Man reibt 14 Deka Chocolate, läßt davon etwas zum Beeisen, erweicht das übrige mit etwas von 14 Deka Butter und treibt diese dann mit 6 Dottern und 14 Deka Zucker mit Limonenschalen ab. Dann gibt man 14 Deka fein geschnittene Mandeln, Schnee der 6 Klar und 7 Deka Brotbrösel mit Rum oder Kipfelbrösel, mit Obers befeuchtet, dazu. Man bäckt es in dem mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl ausgestreuten Rehrücken-Model, gibt Marillensalse in die Vertiefung und überzieht das Ganze mit Chocolate-Eis, welches mit Eiweiß und Limonensaft gerührt ist, und gibt theilweise weißes Eis wie Rahmbeguss darüber. Man streut, solange es noch feucht ist, in Zuckerwasser gekochte, länglich geschnittene Limonenschalen darauf und besteckt den Rücken wie gespickt mit dick stiftelig geschnittenen, etwas mit Zucker gerösteten Mandeln.

## Haselnuss-Torte.

Zu 17 Deka flaumig abgetriebener Butter rührt man nach und nach 7 Dotter, 1 Ei, 28 Deka Zucker, 28 Deka fein gestoßene Haselnüsse, Saft von 1/2 Limone, Vanillezucker, dann Schnee der 7 Klar und 7 Deka Mehl und bäckt davon 2 Blätter, welche man mit Salse oder Schaum aufeinander setzt und mit Glasur überzieht.

## Kastanien-Torte.

10 Stück sehr große, gebratene Kastanien (Maronen) schält man und reibt sie nach gänzlichem Erkalten auf dem Reibeisen, treibt sie durch ein Sieb und gibt sie nebst 7 Deka gestoßenen Mandeln, Zimmt und Limonenschalen zu einem Abtriebe von 10 Deka Butter, 5 Dottern, 7 Deka Zucker, dann den Schnee von 3 Klar dazu. Man füllt es, mit eingesottenen Quitten unterlegt, in den Tortenreif, bestreicht die Oberfläche mit Ei, streut Zucker darauf und bäckt sie nicht zu heiß.

## Mohn-Torte.

Man bäckt im Reifmodel ein Blatt von Bröselteig wie Nr. V (Seite 58), rührt indessen 14 Deka Zucker mit 8 Dottern, mischt Vanille, 14 Deka in einer Kaffeemühle geriebenen Mohn und den Schnee von 6 Klar dazu, streicht es auf den halb gebackenen Teig und bäckt es kühl fertig.

Oder: Man kann auch 4 Deka fein geschnittenes Citronat dazu mischen, das Gerührte in einem ausgeschmierten, mit Mehl ausgestaubten Model backen und erkaltet mit Chocolate-Eis überziehen.

## Mohn-Torteletten.

Man legt kleine Formen mit Bröselteig Nr. VI (Seite 58) aus, gibt die Fülle hinein, bäckt sie nicht zu warm und überzieht sie, wenn sie gestürzt und ausgekühlt sind, mit Wasserglasur. Zur Fülle rührt man 3 Dotter mit 10 Deka Zucker, gibt 14 Deka fein gestoßenen Mohn, 5 Deka geklärte Butter lauwarm, 3 Löffel voll sehr gutes Obers, 7 Deka Weinbeerln, Zimmt oder Vanille und den Schnee der 3 Klar dazu.

## Kaffee-Torte.

Man schlägt im Becken über heißem Wasser 21 Deka Zucker, sechs ganze Eier und 6 Dotter, bis es dick und schaumig ist, dann von der Wärme genommen, bis es kühl ist, gibt 21 Deka Mehl, 10 Deka lauwarme Butter ohne Säure und sehr stark bereiteten schwarzen Kaffee dazu, dass es braun wird, und bäckt es in 2 Reifen. Ausgekühlt, werden die Blätter durchschnitten, mit gezuckertem Oberschaume gefüllt, aufeinandergesetzt und mit einem Blatte von spanischem Winde bedeckt.

## Chocolate-Torten.

A la Sacher. 15 Deka geriebene Vanillechocolate, mit 1 Esslöffel Wasser befeuchtet, lässt man im Rohre weich werden, verrührt sie fein und gibt 15 Deka Butter dazu, die man mit 6 Dottern und 15 Deka Zucker abtreibt. Man mischt dann Schnee von 6 Klar und 15 Deka feines Mehl dazu, füllt es in einen mit Papier ausgelegten weiten Tortenreif und bäckt es bei mäßiger Hitze. Ausgekühlt, dreht man die Torte um und bestreicht die glatte Seite mit zäher Marillensalse und übergießt sie mit gekochtem Chocolate-Eis (Seite 70) von 7 Deka Chocolate.

Mit Crême. Man macht die Torte von 7 Deka Butter, 6 Dottern, 14 Deka Chocolate, 14 Deka Zucker, Schnee von 6 Klar und 9 Deka Mehl und schneidet sie ausgekühlt in 3 Blätter mit sehr scharfem Messer durch. Dann kocht man 7 Deka Zucker, 10 Deka Chocolate mit 1 Deciliter Wasser dicklich ein, rührt dies während des Auskühlens und gibt 3 Dotter dazu und, wenn es ganz kalt ist, nach und nach Schaum von 2 Deciliter Obers. Diese Crême streicht man zwischen die Blätter und auf die Torte.

Mit Weichselfleisch. Man setzt 2 Blätter von einer der obigen Tortenmassen mit Weichselfleisch aufeinander, bestreicht den Rand zweifingerdick mit Maraschino-Eis und, wenn es getrocknet ist, die Mitte mit Chocolateglasur. Die Begrenzung belegt man nach gänzlichem Trocknen mit eingesottenen Früchten.

Mit gekochtem Zucker. Man kocht 28 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser bis zum Spinnen, gießt ihn über 28 Deka gestoßene Mandeln, rührt 14 Deka geriebene Chocolate dazu und dieses zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 4 Dottern, zuletzt Schnee von 3 Klar und bäckt es langsam.

Als Napoleon-Torte. Man gibt 28 Deka Chocolate zum Erweichen auf dem Bleche in das Rohr, zerdrückt sie dann über 28 Deka Zucker auf dem Brette mit dem Rollholze und mischt 8 Deka Mehl, 28 Deka mit den Schalen geriebene Mandeln (siehe Seite 48), von 1 Limone die Schalen, etwas Gewürznelken und 4 Gramm Zimmt dazu. Nun treibt man 28 Deka Butter mit 5 Dottern (kleiner Eier) ab, rührt obige Mischung und den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt es in zwei Reifen. Man setzt die Blätter mit Salse aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur von Vanilleliför.

## Chocolate-Würfel.

Man rührt 21 Deka Zucker, 1 Ei, 5 Dotter und 10 Deka gestoßene Mandeln, gibt Schnee von 6 Klar, 7 Deka geriebene Chocolate, 4 Deka Bröſel von Hausbrot, mit Rum befeuchtet, 3 Eiſslöffel voll geschmalzene Butter und 4 Deka Mehl dazu. Man bäckt es im langen Model oder in einer Papierkapsel, schneidet es ausgekühlt mit einem scharfen Messer zu Würfeln, überzieht sie mit Glasur, und macht mit weißem Eis Verzierungen darauf.

## Blei- oder Schweizer-Kuchen.

Man schneidet 14 Deka Butter unter 14 Deka Mehl, mischt 14 Deka fein gestoßene Mandeln, 7 Deka Zucker, 4 Dotter und beinahe 1 Deciliter recht gutes Obers dazu. Der Teig muſs so weich sein, daſs er sich anfangs an Hand und Brett klebt. Nun gibt man Rosinen, Weinbeerln und Citronat, von jedem 7 Deka dazu und arbeitet ihn gut ab. Sobald er sich zu lösen beginnt, macht man die Hand rein und trocken, arbeitet ihn auf einer bemehlten Stelle glatt zusammen und formiert ihn zu einer fingerdicken Platte. Auf das Blech gelegt, läſst man ihn an einem kühlen Orte 1 Stunde rasten, worauf man die Oberfläche fingerbreit schiftelförmig anschneidet, mit Ei bestreicht und einen langen Streifen von starkem Papiere herumwindet und am Ende mit Mehlkleister festklebt, damit der Kuchen nicht aus der Form kommt. Dies nimmt man erst weg, wenn er nach dem Backen ausgekühlt ist.

## Portugieser Kuchen.

Man treibt 7 Deka Butter mit 5 Dottern und 14 Deka Zucker ab, rührt 4 Löffel Rum, 4 Deka fein gestoßene Mandeln, Limonengeruch, Zimmt, Gewürznelken, 4 Deka fein geschnittenes Citronat, 2 Deka Arancini, 7 Deka Rosinen, 7 Deka Weinbeerln, Schnee der 5 Klar und 10 bis 14 Deka Mehl dazu und bäckt es in einem glatten Model, den man mit Butter ausgestrichen und mit Papier ausgelegt hat. Gestürzt, löst man das Papier ab, schneidet den erkalteten Kuchen zu Stücken, schiebt sie wieder zusammen, windet einen Faden herum, überzieht die Oberfläche mit Pomeranzenglasur, trocknet diese und nimmt dann die Stücke auseinander.

## Weintrauben-Torte.

In einem Tortenreife bäckt man die Masse wie zu Genueser-Torte (Seite 466), schneidet diese nach gänzlichem Erkalten mitten durch und legt die zwei Theile mit der gebackenen Seite über mehrfaches Papier auf das Blech. Dann rührt man Schnee von 4 Klar mit Zucker zu leichtem Eise, mischt 14 Deka abgezogene, fein gestoßene Haselnüsse dazu und streicht die Hälfte davon auf die Schnittflächen. Man belegt sie nun mit Beeren recht reifer, guter Weintrauben, läßt es im Ofen etwas steif werden, streicht dann die übrige Haselnussmasse darauf, bäckt es im kühlen Ofen fertig und setzt die beiden Theile aufeinander.

## Torte von Haidenmehl.

Zu einem Abtriebe von 14 Deka Butter, 4 Eiern und 14 Deka Zucker gibt man 14 Deka mit den Schalen fein geschnittene, süße Mandeln, $^1/_2$ Deka bittere, 1 Messerspitze doppeltkohlensaures Natron, 14 Deka feines Haidenmehl und Vanillegeruch und bäckt es in einem Tortenreife. Ausgekühlt, durchschneidet man die Torte, um sie mit Marillensalse zu bestreichen.

## Sand-Torte.

Man mischt 14 Deka fein gestoßenen Zucker und 14 Deka Kartoffelmehl zusammen und theilt es in 4 Portionen. Dann treibt man 14 Deka Butter mit 4 Eiern ab und gibt bei jedem Ei eine solche Portion vom Gemischten dazu, worauf man es wieder 10 Minuten rührt. Man mischt nun 1 Löffel Rum darunter, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene und mit Kartoffelmehl ausgestreute Form und bäckt es 1 Stunde bei mäßiger Hitze. Gestürzt, bestreut man die Torte mit Vanillezucker.

# Backwerk mit ganzen Eiern oder Dottern.

## Bisquiten.

Feine. Man wiegt 17 Deka Eier und ebenso schwer Zucker und rührt diesen in einer Schüssel mit den Dottern und der Hälfte Klar 1 Stunde lang, dann schlägt man die andere Hälfte der Eiklar zu Schnee, mischt ihn zum Gerührten und zuletzt 14 Deka vom feinsten, trockensten Mehle nur ganz leicht dazu. Diese Masse füllt man in Ermanglung eines dütenförmigen Trichters in eine Düte von Papier (Seite 68), dreht sie oben gut zu und drückt unten die Luft heraus, dann drückt man auf einen Bogen Papier ein kleines, rundes Häufchen, fährt, ohne abzubrechen, um zweifingerbreit näher gegen sich und macht wieder durch einen leichten Druck in der Höhe der Düte ein gleich großes Häufchen, bricht schnell ab und fährt weiter fort, eine andere Bisquite in gleicher Richtung auf das Papier zu drücken. Man bestreut sie nun durch ein Sieb mit fein gestoßenem Zucker, läßt sie an einem kühlen Orte stehen, bis dieser zerflossen ist, schüttelt dann den Zucker vom Papiere, indem man dieses auf einer Seite mit beiden Händen hebt, legt es rasch auf das Blech und gibt es in den Ofen. Zur Probe der Hitze soll ein in den Ofen gelegtes Papier sich zusammenrollen, aber in der ersten Minute die Farbe wenig verändern. Wenn sie gebacken sind, dreht man sie um, dass die obere Seite der Bisquite auf das heiße Blech zu liegen kommt. Erkaltet, befeuchtet man das Papier mit einem in Wasser getauchten Tuche, legt die Bögen aufeinander, aber Papier an Papier und Bisquiten an Bisquiten, läßt sie eine Weile liegen, dann löst man sie ab, legt sie auf das kühle Blech, mit der Bodenseite gegen oben, und trocknet sie im Ofen.

Ordinäre. Man schlägt im Becken 14 Deka Eier mit 14 Deka Zucker, mischt dann 14 Deka Mehl dazu und macht sie kleiner.

## Indianer-Krapfen.

Das Rohr bedeckt man mit Dachziegeln und zeichnet nach einem Krapfenstecher thalergroße Rundungen auf Papier, welches man auf das Blech legt. Dann macht man Bisquitmasse von 14 Deka Zucker, 6 Dottern, festem Schnee der 6 Klar und 14 Deka Mehl, drückt davon mit einer Düte gleichmäßig hohe Häufchen innerhalb des Striches und bäckt sie ziemlich warm. Erkaltet nimmt man sie mit einem Messer vom Papiere, höhlt sie aus und füllt je 2 mit gezuckertem Obersschaum zusammen, taucht sie, an eine Gabel gespießt, in Chocolate-Eis und hilft sie mit einer zweiten herausheben, legt sie auf ein Drahtgitter und trocknet sie im Ofen.

Mit Kaffeeschaum. Man mischt zu gezuckertem Obersschaum schwarzen Kaffee und überzieht die Krapfen mit Kaffeeglasur.

Mit Crême. Man füllt solche Krapfen mit Vanille- oder anderer kalter Crême zusammen und überzieht sie ebenfalls mit Chocolate- oder Likör-Eis.

## Bisquit-Krapfeln und Kipfeln.

Mit Pomeranzen-Eis. Man macht die Bisquitmasse wie bei den feinen Bisquiten, drückt mit der Düte schöne, gleich große, hohe, runde Häufchen auf Papier, wie bei den Bisquiten angegeben und löst sie wie dieselben vom Papiere. Man füllt dann je 2 mit Marillensalse zusammen und überzieht sie oben mit Pomeranzen-Eis. Oder man bäckt sie in kleinen halbkugelförmigen, unten etwas platten Formen.

Mit Vanille. Man schlägt im Becken 4 Eier und 20 Deka Zucker und hält es dabei in heißes Wasser, bis es dick und feinschaumig ist, schlägt es dann außer dem Wasser fort, bis es kalt ist, mischt ganz leicht Vanillezucker und 14 Deka feinstes Stärkemehl dazu, macht kleine runde Häufchen auf Papier und beendet sie wie die vorigen.

Kipfeln. Man rührt 4 Dotter mit 14 Deka Zucker, mischt 4 Klar als Schnee und 12 Deka Mehl dazu, drückt durch eine Düte kleine Kipfel auf Papier, bestreut sie mit feinem Zucker und gehackten Mandeln und bäckt sie kühl.

## Bisquit-Bögen.

Von Masse wie zu den ordinären Bisquiten streicht man einen Löffel voll auf einfingerlang und zweifingerbreit geschnittene Oblaten, streut gestiftelte Mandeln und fein gestoßenen und gesiebten Zucker darauf, legt sie auf die mit Butter bestrichenen Bogenmödel und bäckt sie kühl.

## Anis-Bögen.

Man rührt 4 Eier mit 4 Eier schwer Zucker recht schaumig, mischt 3 Eier schwer Mehl dazu, macht mit einem Löffel thalergroße Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech, streut Anis und Zucker darauf und bäckt sie kühl. Wenn man sie heiß vom Bleche nimmt, biegt man sie über ein rundes Holz, z. B. von der Straubenspritze.

## Rum-Bögen.

Mit Schnee von 3 Klar rührt man die 3 Dotter, 3 Eier schwer Zucker, dann etwas Rum und 2 Eier schwer Mehl, macht Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech, streut feinen Zucker und gestiftelte Mandeln darauf und drückt sie, heiß vom Bleche genommen, auf die Bögen.

## Bisquit-Wanneln.

10 Deka Zucker rührt man mit 5 Dottern, mischt den Schnee von 4 Klar und 7 Deka Mehl und 2 Deka fein gestoßene Mandeln dazu, füllt es in kleine Formen und bäckt es langsam. Gestürzt, bestreut man sie mit Vanillezucker oder überzieht sie erkaltet mit beliebiger Glasur.

## Bisquit-Torten.

Glasiert. 14 Deka Zucker rührt man mit 8 Dottern, mischt Vanille- oder Pomeranzengeruch und Schnee von 4 Klar löffelweise darunter und 10 Deka Bisquit- oder Stärkemehl. Den ausgeschmierten Model füttert man seitwärts mit einem Streifen von steifem Papiere aus, stürzt die Torte, sobald sie gebacken ist, und läßt das Papier daran, bis sie ganz kalt geworden, übergießt sie mit Eis und ziert sie mit Früchten.

Oder man nimmt zu 8 Eiern 16 Deka Zucker und 14 Deka Mehl.

Mit Salsenschaum. Man streicht obige Masse auf das mit Butter bestrichene Blech mit aufgebogenem Rande und schneidet dann aus dem gebackenen, dünnen Flecken nach einem Tortenblatte 3 runde Blätter. Dann streicht man Salsenschaum wie für Schaumkoch (Seite 396) auf 2 derselben und macht auf das dritte ein Gitter durch eine Düte, stellt sie in das Rohr, bis der Schaum gebacken ist, setzt sie aufeinander und gibt von der gleichen Salse zwischen das Gitter.

Mit Chocolateglasur. Man bäckt Bisquitmasse wie für Indianer-Krapfen (Seite 482) im Tortenreife, durchschneidet die Torte den folgenden Tag, setzt sie, mit Marillensalse bestrichen, wieder zusammen und überzieht sie mit gekochter Chocolateglasur (Seite 70).

In Blättern mit Salse. Man rührt 3 ganze Eier und 8 Dotter mit 42 Deka Zucker, gibt Vanille- oder Pomeranzengeruch, den Schnee von 5 Klar und 17 Deka Mehl dazu und bäckt es in 3 Reifen. Man setzt die Blätter, mit Salse bestrichen, mit anderen von Wind- und Mandelteig aufeinander, glasiert sie mit Eis und ziert sie mit Früchten.

Mit kalter Crême, Schaum oder Gefrornem gefüllt. Man bäckt die Torte im Reifmodel und ein Blatt von gleicher Größe im Tortenreife. Erkaltet setzt man den Reif auf das mit Marillensalse bestrichene Blatt und füllt den leeren Raum im Reife mit kalter Crême oder Obers-, Himbeer- oder Marillenschaum gehäuft voll.

## Dobos-Torte.

Man rührt $^1/_2$ Stunde lang 10 Deka Zucker mit 5 Dottern, mischt den festen Schnee der 5 Eiweiß dazu, und bäckt diese Masse, in

8 Portionen getheilt, in Tortenreifen. Dann schlägt man im Becken, über Dampf von kochendem Wasser gehalten, 5 Eier und 21 Deka Zucker, 21 Deka Chocolate und 1/4 Schote Vanille, mit Zucker fein gestoßen, bis es schaumig dick geworden, und während des Auskühlens fort. Wenn es halb ausgekühlt ist, rührt man 21 Deka süße Butter dazu, streicht es erkaltet auf 7 Blätter und legt das achte darauf. Dann läßt man 3 gehäufte Eßlöffel voll Zucker schmelzen, bis er braun ist, und streicht ihn mit einem heißen Messer als Glasur über die Torte.

## Bisquit-Torte mit Rosinen.

Als Pudding. Zu Bisquitteig von 4 Dottern, 14 Deka Zucker mit Limonengeruch, 4 Klar Schnee und 7 Deka Auszug- und 7 Deka Stärkemehl gibt man Rosinen, länglich geschnittenes Citronat und etwas gestiftelte Mandeln und bäckt ihn in einer Puddingform. Gestürzt und ausgekühlt gibt man kalte Crême darüber. Man macht solche von 2 Deciliter Obers und 3 Dottern und rührt sie ausgekühlt löffelweise zu 14 Deka schaumig abgetriebener Butter, zuletzt nach Geschmack Vanillezucker dazu. Oder man mischt kalte Crême mit gezuckertem Obersschaum.

Als Gugelhupf. Man rührt 5 Dotter mit 5 Eier schwer Zucker 1/2 Stunde, gibt Limonenschalen, etwas gestiftelt geschnittene, geröstete Mandeln, Rosinen, Schnee der 5 Klar und 4 Eier schwer Mehl dazu, bäckt es in einer mit gestiftelten Mandeln ausgestreuten Gugelhupfform und überstreut die gestürzte Torte mit Vanillezucker.

## Kuchen von Kartoffelmehl.

Mit Salse gefüllt. 28 Deka Zucker und 6 oder 8 Dotter rührt man 1/4 Stunde, dann nach 3/4 Stunden mit dem Safte einer ganzen und Schalen 1/2 Limone, dann mischt man den festen Schnee von 6 Eiweiß und 14 Deka Erdäpfel-Stärkemehl dazu und bäckt es in dem mit Butter ausgestrichenen, mit Stärkemehl ausgestreuten Tortenreif mäßig heiß über 1 Stunde. In der Form ausgekühlt, dann gestürzt, durchschneidet man den Kuchen den folgenden Tag mit einem Seidenfaden, streicht Marillensalse zwischen beide Theile, setzt sie aufeinander und überzieht ihn mit Glasur.

Mit Rum und bitteren Mandeln. Man rührt 6 Dotter und 21 Deka Zucker mit Limonen- oder Vanillegeruch, gibt nach 1/4 Stunde 2 Eßlöffel Rum dazu, dann nach langem Fortrühren 12 Stück bittere Mandeln, fein gestoßen, den Schnee von 5 Klar und 10 Deka Erdäpfelmehl, bäckt es in einer mit Erdäpfelmehl ausgestreuten Form wie obige und bestreut den gestürzten Kuchen mit Vanillezucker.

## Weichsel-Torte.

Mit Weichseln unterlegt. Man schlägt 14 Deka Zucker mit Limonen- oder Pomeranzengeruch, 2 ganzen Eiern und 3 Dottern mit der Schneeruthe, bis es rauscht, mischt 10 bis 11 Deka Mehl dazu und füllt die Hälfte in den Tortenreif. Über eine darauf gelegte Oblate gibt man entkernte, frische oder dunstgesottene Weichseln, deckt sie mit dem übrigen, bäckt die Torte kühl und bestreut sie mit Zucker.

Mit Saft. 2 Blätter von einer altgebackenen Bisquittorte legt man verkehrt auf das Blech und befeuchtet sie mit Weichselsaft. Auf eines gibt man dann die eingesottenen Weichseln, klein gehackt, und legt (nachdem beide von Saft ganz durchzogen sind) das andere Blatt mit der befeuchteten Seite auf die Weichseln, drückt es an, macht auf die Oberfläche ein Gitter von Windmasse und stellt die Torte in das Rohr. Wenn das Gitter gebacken ist, gibt man eingesottene Weichseln zwischen dasselbe.

## Zebra-Torte.

Man rührt 14 Deka Zucker mit 8 Dottern und 14 Deka fein gehackten Mandeln, gibt den Schnee von 6 Klar und 14 Deka Mehl dazu und theilt dieses in 3 Geschirre. Zu einem Theile gibt man Alkermes-saft, zum zweiten Chocolate. Dann legt man, mit den Farben wechselnd, löffelweise die Tortenreife halb voll und bäckt sie. Gebacken mit Salse aufeinandergesetzt, überzieht man die Torte mit durchsichtiger Glasur.

## Prügel-Krapfen oder Baum-Kuchen.

Man rührt $1/2$ Kilo sehr fein gesiebten Zucker mit 28 Dottern recht flaumig, mischt den Schnee von 28 Klar dazu, rührt es noch 1 Stunde und mengt Limonen- oder Vanillegeruch und $1/2$ Kilo Mehl dazu, worauf man anfängt aufzugießen. Das zum Backen gehörige Holz[1]) wird schon früher an den Bratspieß gesteckt und mit Keilen daran befestigt, dann mit einigen Bogen Schreibpapier umwickelt und dieses mit dickem Spagat in messerrückenweiten Zwischenräumen regelmäßig umwunden, worauf man diesen mit Butter fett macht. Dann legt man den Spieß, zwei Spannen vom Feuer entfernt, auf die Feuerböcke und dreht ihn solange, bis das Holz erwärmt und das Papier gelblich geworden ist, wornach man den Spagat wieder mit Butter bestreicht und mit Löschpapier abwischt. Während man nun den Teig mit einem Schöpflöffel von der dicken Seite des Holzes gegen die dünnere hin aufgießt, muss der Spieß bei mäßiger Hitze langsam

[1]) 40 Centimeter lang und am stärkeren Ende 10 Centimeter dick.

gedreht werden, sobald aber die Teigmasse das ganze Holz gleichmäßig überdeckt, schneller, bis sie lichtbraun gebacken ist. Darauf wird in der gleichen Weise wieder aufgegossen und schneller gedreht, wodurch sich Zacken bilden, welche beim öfteren Aufgießen immer größer werden und die eigenthümliche Form dieses Kuchens bilden. (Um dies zu fördern, besteckt man den Teig mit gestiftelten Mandeln und Citronat.) Man gießt auf, solange vom Teige etwas bleibt. Zuletzt wird der Kuchen nur bei Kohlenhitze langsam ausgebacken. Man nimmt dann den Spieß vom Feuer, läßt den Kuchen etwas auskühlen, bestreicht ihn mittelst eines Pinsels mit Limonen- oder Pomeranzen-Glasur und trocknet diese an der Glut. Nun schneidet man den Kuchen unten und oben etwas ab, löst ihn vom Holze, indem man den Spagat auswindet und das Holz an der dünneren Seite an etwas stoßt, zieht ihn ab und das Papier vorsichtig heraus. Man stellt den Kuchen über einer Serviette auf eine Schüssel und steckt einen Blätterstrauß in die obere Öffnung oder belegt sie mit eingesottenen Früchten und legt um den unteren Rand eine Reihe von kleinem Backwerke. Den aufgestellten Kuchen kann man noch mit Fäden von zähem, weißen Eise (mit Tragant bereitet) umspinnen und diese von einer Zacke zur andern fortziehen und überdies mit färbigem Eise zieren.

## Falsche Melone.

Man bäckt Bisquitmasse von 28 Deka Zucker, 12 Eiern und 28 Deka Mehl in zwei gleichen Melonenformen. Aus den gebackenen zwei Hälften bildet man die ganze Melone, nachdem man vom Innern etwas ausgeschnitten und dafür Marillensalse hineingegeben und diese mit gereinigten, ganzen Pignolen reihenweise belegt hat, worauf man den Rand mit gesponnenem Zucker bestreicht und beide Theile aneinander drückt. Die Lücken verklebt man dann mit Stückchen von dem herausgeschnittenen Bisquite, welche man dazu in den gesponnenen Zucker taucht und legt dabei die Melone, damit sie nicht gedrückt wird, auf einen mit einer Serviette überzogenen Federpolster. Man trocknet dann $^1/_2$ Kilo überzogene, in frisches Wasser gegebene Mandeln ab und stoßt sie in kleinen Portionen recht fein, wobei man sie mit Schnee benetzt. Nachdem sie gestoßen sind, nimmt man 1 Löffel voll Zucker und etwas von den Mandeln und stoßt es zusammen, dann nimmt man dies heraus und verfährt ebenso, bis man nach und nach alle Mandeln mit Zucker gestoßen hat, worauf man diesen Mandelteig mit Spinattropfen so grün färbt, wie die Schale einer Melone, und ihn auf dem Nudelbrette mit einem Messer gut abdrückt, wobei man das Brett mit Zucker und Stärkemehl stäubt. Die Hälfte von diesem

Mandelteige treibt man kleinfingerdick zu einem ovalen Flecken von der Länge und Breite der halben Melone aus, bestreicht die Oberfläche mit Schnee, legt den Teig mit dieser Seite auf das Bisquit und drückt mit einem Messer den Mandelteig nach den Spalten der Melone an. Wenn die eine Seite trocken geworden ist, treibt man erst die andere Hälfte vom Mandelteige aus, dreht die Melone um und gibt ihn ebenso darauf und verbindet ihn gut mit dem früher darauf gegebenen. Wenn auch die zweite Seite getrocknet ist, bestreicht man den Mandelteig mit Schnee, damit er Glanz bekommt und macht den andern Tag mit feinem Chocolate-Eise dünne Fäden darüber, um sie jenen einer Netzmelone ähnlich zu machen, oder man färbt dick gerührtes Eis mit Spinattopfen und einen Theil davon mit Safran, überzieht die Melone mit dem Grünen und macht mit dem Gelben Flecke darauf wie bei einer Ananas-Melone.

## Blätter-Torte von Zuckerteig.

Man macht Teig von 14 Deka Zucker mit Vanillegeruch, 14 Deka Mehl, 5 hart gesottenen und 3 frischen Dottern. In 2 Theile geschnitten, treibt man diese gleich groß rund aus, legt sie auf das Blech, setzt sie, gebacken und mit Salse gefüllt, aufeinander und bestreicht die Oberfläche mit Glasur.

## Mandel-Torten.

Von gerührtem Teige. 28 Deka Mandeln, mit 2 Eiern recht fein gestoßen, rührt man mit 8 Dottern und 28 Deka Zucker, nach ½ Stunde gibt man den Schnee von 6 Klar und 3 Deka Mehl dazu, bäckt davon in 2 Reifen fingerdicke Blätter und ein ebenso großes von Windmasse. Letzteres wird mit Marillensalse zwischen jene von Mandelteig gegeben und das Ganze, gleich zugeschnitten, mit Glasur überzogen.

Mandeltorte ohne Mehl. Man rührt 7 Dotter mit 14 Deka Zucker mit Vanillegeruch, gibt 14 Deka süße und 1 Deka bittere Mandeln fein geschnitten, dann den Schnee von 3 Klar dazu und bäckt es. Man setzt es über ein Blatt von Königskuchen (Seite 474) und überzieht es mit Glasur.

Als Chinoisetorte. 4 ganze Eier und 6 Dotter rührt man mit 20 Deka Zucker, 20 Deka gestoßener oder geriebener Mandeln und mischt Schnee von 6 Klar dazu. Zur Hälfte davon rührt man 20 Deka Chocolate und Vanille. In gleicher Größe gebacken, setzt man beide Theile mit Salse aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur.

Mandeltorte mit gekochtem Zucker. Man siedet 21 Deka Zucker, mit Wasser befeuchtet, bis zum Spinnen, gibt 21 Deka sehr fein

geschnittene Mandeln dazu, rührt während des Auskühlens, worauf man 1 Ei und 1 Dotter, schaumig gesprudelt, dazu rührt und so fort, bis 4 Eier und 4 Dotter dabei sind und es 1 Stunde gerührt wurde. Indessen röstet man im Becken 7 Deka Mandeln semmelfarb und mischt sie ausgekühlt, nebst Limonenschalen, 4 Deka geriebener Chocolate, 4 Deka fein geschnittenen Pignoli, 4 Deka länglich geschnittenen Citronats und 1 Löffel Kipfelbröseln zum Gerührten und füllt es in den ausgeschmierten, mit Papier ausgelegten Tortenreif und bäckt es langsam 1 Stunde lang. Die Torte wird mit Glasur überzogen, mit Früchten geziert und erst nach einigen Tagen angeschnitten.

Mit Wein. 6 Dotter rührt man mit 14 Deka Zucker, nach $^1/_4$ Stunde gibt man 14 Deka geschnittene Mandeln, dann $3^1/_2$ Deka Semmelbröseln, mit gutem Weine befeuchtet, Limonengeruch, von 5 Klar den Schnee und 7 Deka Mehl dazu.

Mit Salse gerührt. Man rührt 28 Deka Zucker mit 4 Klar wie Eis, dann 4 Dotter und 2 Löffel voll Marillensalse dazu, worauf man 10 Deka fein gestoßene und 11 Deka gestiftelte Mandeln beimischt.

Als Karmelitertorte. Zu 28 Deka Zucker rührt man 4 Dotter und 4 ganze Eier, wenn es recht flaumig wird, 28 Deka fein geschnittene oder geriebene Mandeln, 2 Deka Citronat, 2 Deka Pistazien, von $^1/_2$ Limone Saft und Schalen, Pomeranzenschalen, Zimmt, Gewürznelken, bäckt es im Tortenreif und überzieht die Torte dann mit Glasur.

Als Kleientorte. 28 Deka Zucker und 6 Dotter rührt man schaumig, mischt Limonenschalen, Zimmt, Gewürznelken, 28 Deka mit den Schalen fein gestoßene Mandeln und Schnee der 6 Klar dazu und überzieht die Torte nach dem Backen mit Chocolate-Eis.

Braune Mandeltorte. Man gibt auch Citronat und Chocolate und 2 Eier mehr dazu, bäckt die Hälfte, bis es steif ist, belegt es mit eingesottenen Früchten, schüttet das übrige darüber und bäckt es fertig.

Als Steirerkäse. Zu 28 Deka gestoßenen Mandeln mischt man 28 Deka Pignoli, 28 Deka grob gestoßenen Zucker, 14 Deka länglich geschnittenes Citronat, Limonenschalen, $1^1/_2$ Muscatnuss, gerieben, etwas Gewürznelken, Zimmt und 2 Löffel Mehl. Dieses befeuchtet man mit 2 mit etwas kaltem Wasser abgesprudelten Eiern. Man bäckt es in einem mit Wachs ausgestrichenen und mit darüber ragenden Oblaten ausgelegten Tortenreife.

Als Muscazonentorte. Von 28 Deka Zucker, 2 kleinen Eiern, 2 Dottern, 14 Deka mit den Schalen fein geschnittenen Mandeln, 10 Deka Citronat und 7 Deka Arancini macht man im Tortenreif ein

Blatt und darauf ein Gitter wie bei Linzertorten, zwischen welches man dann Eingesottenes gibt.

## Muscazin-Torte.

14 Deka gestiftelte Mandeln und 7 Deka Zucker röstet man braun und bröselt sie ausgekühlt auseinander. Dann rührt man 21 Deka Zucker, 2 ganze Eier und 8 Dotter, nach 1/4 Stunde gibt man 14 Deka Mandeln, mit den Schalen geschnitten, dazu, nach 3/4 Stunden die gestiftelten Mandeln nebst 4 Deka kleinwürfelig geschnittenen Citronats, 3 1/2 Deka Arancini, von 1/2 Limone die Schalen, Neugewürz, Gewürznelken, Muscatnuss, 7 Deka Brotbrösel, mit etwas Rum befeuchtet, und von 7 Klar den Schnee. Gebacken, wird die Torte beeist und mit Früchten geziert.

## Königs-Torte.

Man schneidet 14 Deka Mandeln sehr fein, mischt zu einem kleinen Kaffeelöffel voll Zimmt 1 Messerspitze Gewürznelken, ebensoviel Neugewürz, und gibt zu 7 Deka ganzen Pignoli 7 Deka fein geschnittenes Citronat, Saft und Schalen 1/2 Limone, 7 Deka Rosinen und 9 Deka mit Likör befeuchtete Brösel von mürbem Weißbrot. Dann rührt man 7 Dotter mittelgroßer Eier mit 14 Deka Zucker, mischt die Mandeln und das Gewürz dazu, darauf den Schnee aller Eiklar und die Mischung mit den Bröseln, und bäckt es in einem Tortenreife. Erkaltet, überzieht man die Torte mit Glasur von 21 Deka Zucker, mit 4 Löffeln siedenden Wassers gerührt, und mit 1 Löffel voll vom Likör gemischt.

## Kaffee-Torten.

Man macht sie wie die Mandeltorte von gerührtem Teige, nimmt jedoch anstatt Mehl 7 Deka Brösel, mit starkem, schwarzen Kaffee befeuchtet, dazu und bäckt sie langsam. Für die Glasur rührt man 1/2 Obertasse schwarzen Kaffee, mit Staubzucker dickflüssig gemischt, 1/2 Stunde lang auf gelinder Wärme und überzieht damit die Torte.

Mit gestoßenem Kaffee. Man rührt 28 Deka Zucker, 28 Deka Mandeln, 3 ganze Eier und 12 Dotter, gibt dann 6 Deka frisch gebrannten Kaffee, gerieben und fein gestoßen, 1 Hand voll feine Semmelbrösel, mit Vanillezucker gemischt, und Schnee von 3 Klar dazu. Im Reif 3/4 Stunden gebacken und ausgekühlt gestürzt, überzieht man die Torte mit Kaffeeglasur wie die vorige und serviert Oberschaum dazu.

## Haselnuss-Torten.

Mit gerösteten Haselnüssen. 7 Deka geschälte Haselnüsse röstet man mit 7 Deka Zucker gelblich, stoßt sie erkaltet und rührt sie nebst

Vanillezucker zu Bisquitmasse, wie für Indianer-Krapfen. Erkaltet füllt man die Torte mit Marillensalse und überzieht sie mit Glasur.

Mit Schaum gefüllt. Man stoßt 7 Deka Haselnüsse und 7 Deka Mandeln mit Eiweiß zu einer feinen, saftigen Masse, rührt diese mit 21 Deka Zucker und 8 Dottern 1/2 Stunde, mischt Schnee von 8 Eiweiß und 7 Deka feiner Semmelbrösel, mit 3 1/2 Deka Mehl gemischt, dazu und bäckt es in 2 Reifen. Dann macht man Haselnussfülle (Seite 66) und gibt sie in die etwas ausgehöhlten Blätter, setzt sie aufeinander und oben ein Gitter von spanischem Winde darauf.

Mit Ananas. 28 Deka Zucker rührt man mit 10 Dottern, mischt dann den Schnee von 6 Klar und 28 Deka abgezogene, gestoßene Haselnüsse und 3 1/2 Deka Mehl darunter und bäckt es in 3 Tortenreifen, setzt die Blätter, mit Marillensalse bestrichen, aufeinander, streut fein geschnittene Ananas auf die Salse und überzieht die Torte mit Ananasglasur, trocknet diese und belegt sie dann mit eingesottenen Früchten.

## Pomeranzen-Torten.

Mit Mandeln. Den Saft einer kleinen Pomeranze drückt man auf 14 Deka fein geschnittene Mandeln, gibt 14 Deka Zucker mit dem abgeriebenen Geruch und 6 Dottern dazu und rührt es 1 Stunde lang, dann mischt man Schnee von 3 Klar bei, bäckt es im Tortenreife und überzieht die Torte mit Pomeranzenglasur.

Mit Bröseln. 28 Deka Zucker, auf einer großen oder zwei kleinen Pomeranzen abgerieben, rührt man 1 Stunde mit 12 Dottern und 28 Deka fein geschnittener Mandeln, dann mischt man nach und nach den Schnee von 8 Klar dazu, endlich 5 Deka feine Brösel, mit dem Safte der Pomeranze befeuchtet. Erkaltet, überzieht man die Torte mit Pomeranzenglasur. Man kann die rein ausgelösten Spalten einer Pomeranze mit gesponnenem Zucker kochen, mit diesem Safte die Brösel befeuchten und die Torte mit den abgetropften Spalten unterlegen.

Mit Erdäpfelmehl. Man stoßt 14 Deka Mandeln und befeuchtet sie dabei nach und nach mit 2 Eiern, dann rührt man sie mit 8 Dottern und 14 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruche von 2 Pomeranzen, gibt die 8 Klar als Schnee und 10 Deka Kartoffelmehl dazu und bäckt es in 2 Reifen. Mit Salse gefüllt, überzieht man die Torte mit Pomeranzenglasur.

## Pistazien-Torte.

10 Deka recht grüne Pistazien und 3 Deka Mandeln stoßt man fein und befeuchtet sie dabei mit 1 Ei, worauf man sie mit 17 Deka

Zucker mit Limonengeruch und 6 Dottern recht schaumig rührt, dann mischt man von 3 Klar den Schnee und 10 Deka Mehl dazu, bäckt davon 2 Blätter in Tortenreifen, die man erkaltet mit Salse aufeinander setzt und mit Glasur überzieht.

## Citronat-Torte.

Man schlägt 28 Deka Zucker mit 4 Dottern und 4 ganzen Eiern beinahe 1 Stunde, dann mischt man 28 Deka Mandeln, 14 Deka Pistazien, 21 Deka Citronat, von 2 Limonen die Schalen, alles fein geschnitten, gemischt dazu, und bäckt es im Tortenreife. Dann überzieht man die Torte mit Pomeranzen-Eis und ziert sie mit Früchten.

Oder: Man rührt 6 Dotter mit 12 Deka Zucker, gibt 14 Deka gestiftelt geschnittene Mandeln, 10 Deka länglich geschnittenes Citronat, von 1 Limone die Schalen, 4 Deka Arancini, fein geschnitten, Schnee von 3 Klar und 10 Deka Mehl oder 15 Deka Backwerkbrösel dazu.

## Johannisbrot-Torte.

Zu 14 Deka geriebenem Johannisbrot (Carrobe oder Bockshörndl) mischt man 14 Deka Mandeln, sammt den Schalen fein geschnitten, 5 Deka fein geschnittenes Citronat und 3 Deka Brösel. Dann rührt man 9 Dotter mit 20 Deka Zucker, ½ Stunde darauf Schnee von 6 Klar und obige Mischung dazu und bäckt es in 2 Tortenreifen. Man setzt die Blätter mit Salse aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur.

## Brot-Torte.

Man reibt Kornbrot, befeuchtet 10 Deka solcher Brösel mit 2 Löffeln Rum, mischt 10 Deka mit den Schalen geschnittene Mandeln und ⅓ Löffel voll Zimmt und Gewürznelken, 5 Deka fein geschnittenes Citronat und 7 Deka geriebene Chocolate dazu. Dann rührt man 14 Deka Zucker mit 10 Dottern und mengt den Schnee von 7 Klar und das Gemischte dazu. Man bäckt es in 2 Tortenreifen, setzt die Blätter, mit Salse bestrichen, aufeinander und überzieht sie mit Glasur.

Oder: Man macht sie von der Masse wie den schwarzen Weichselkuchen mit Mandeln Seite 409.

## Kapuziner-Kuchen.

Man rührt 6 Eier, 14 Deka Zucker, 6 Löffel Brotbrösel mit gutem Wein befeuchtet, Gewürz, 7 Deka Citronat, 7 Deka Rosinen und 7 Deka fein geschnittene Nüsse. Gebacken und gestürzt, streut man dick Zucker darauf und brennt diesen gitterartig mit glühendem Draht.

## Knödel-Torte.

15 Deka Zucker rührt man mit 3 Eiern, dann die Schale 1 Limone, etwas Gewürznelken, 15 Deka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln, 3 Esslöffel Mehl und 1 Löffel Rum dazu. Von diesem Teig gibt man die Hälfte in den Tortenreif, bestreicht ihn nicht ganz bis an den Rand kleinfingerdick mit Salse, macht von der Hälfte des übrigen Teiges am Rande einen Ring und vom Rest 7 kleine Kugeln, mit welchen man die Torte in der Mitte belegt. Sie wird nun, mit Eiweiß bestrichen, langsam gebacken.

## Nuss-Torten.

Mit Salse oder gesulztem Obersschaume. 21 Deka Zucker rührt man mit 6 Dottern, mischt 21 Deka mit den Schalen fein geschnittene Nüsse, Gewürznelken und 7 Deka Chocolate, dann Schnee von 6 Klar und 7 Deka Brotbrösel, mit Rum oder Likör befeuchtet, darunter und bäckt es in einem Reife, schneidet die Torte zweimal durch und füllt sie mit Salse oder gesulztem Obersschaum.

Mit Nussschaum. 14 Deka geschälte Nüsse stoßt man fein und gibt dabei von 21 Deka Zucker dazu, rührt beides mit 10 Dottern, mischt den Schnee von 6 Klar und 10 Deka Mehl dazu und bäckt es in zwei Reifen ziemlich warm. Erkaltet füllt man sie mit spanischem Winde, mit Nüssen gemischt, macht damit ein Gitter auf die Torte, staubt es mit Zucker, bäckt es gelblich und ziert es mit Eingesottenem.

Oder: Man mischt zu Obersschaum fein gehackte Nüsse, Zucker und Vanille und gibt davon zwischen eine der obigen Torten.

Mit Pomeranzenglasur. 9 Dotter rührt man mit 35 Deka Zucker, mischt 35 Deka halb Nüsse halb Mandeln fein gestoßen und den Schnee der 9 Klar dazu. Gebacken und ausgekühlt, überzieht man die Torte mit Pomeranzen-Eis und belegt sie mit halben Nüssen, welche man in dieses getaucht hat.

## Kastanien-Torten.

Mit Mehl. Man siedet große Kastanien (Maronen) weich und treibt sie durch ein Sieb. Zu 21 Deka von diesem Marke nimmt man 28 Deka Zucker, welchen man mit 12 Dottern 1/2 Stunde rührt, worauf man das Kastanienmark, Vanillezucker, Schnee von 6 Klar und 7 Deka Mehl dazu mischt. Man füllt es in 3 Tortenreife, behandelt es wie Bisquittorte und setzt die gebackenen Blätter mit Marillensalse aufeinander.

Mit Mandeln. Von gesottenen Kastanien schneidet man 15 Deka fein, ebenso 15 Deka ungeschälte Mandeln und 5 Deka Citronat und mischt es zusammen. Dann rührt man 40 Deka Zucker und 7 Dotter recht gut,

gibt Limonenschalen, Zimmt, Gewürznelken, Muscatnuss, Schnee der 7 Klar und das Gemischte dazu, gibt es in den Tortenreif und bäckt es langsam. Ausgekühlt durchschneidet man die Torte, füllt sie mit Pfirsich- oder Weintrauben-Salse und überzieht sie mit Glasur.

## Griess-Kuchen.

21 Deka Zucker und 6 Dotter rührt man recht schaumig, gibt 5 Deka fein geschnittene Mandeln, von 1 Limone Saft und Schalen, 10 Deka vom feinsten Griess und den Schnee der 6 Klar dazu. Anfangs langsam, dann heisser gebacken und ausgekühlt, wird der Kuchen durchschnitten, Salse eingestrichen und beeist.

## Kuchen von Polentamehl.

Man rührt 4 Dotter mit 16 Deka Zucker und Saft 1 Limone oder 2 Löffel Rum und Vanillezucker, gibt den Schnee der 5 Klar und 12 Deka Polentamehl dazu. Man bäckt es in einem mit Butter ausgestrichenen Tortenreife, bestreut den Kuchen noch warm mit Vanillezucker, durchschneidet ihn erkaltet und füllt ihn mit Marillensalse.

## Kuchen von Schrotmehl.

4 Dotter und 4 Eier schwer Zucker rührt man 1/2 Stunde, gibt Limonenschalen, Zimmt, Gewürznelken, 2 Löffel Rum, den Schnee der 4 Klar und schwach 4 Eier schwer Schrotmehl dazu. Man bäckt es in dem mit Butter ausgestrichenen Tortenreif, nachdem man Dunst-Kirschen oder Weichseln oben leicht daraufgelegt hat, 1 Stunde ziemlich heiss. Oder man durchschneidet ihn und streicht Salse ein.

## Punsch-Torten.

Von Genuesertorte und von Brottorte schneidet man kleine Würfel, gibt zu gesponnenem Zucker Limonen- oder Pomeranzen-Saft und Rum, befeuchtet sie damit und füllt sie zwischen 2 mit Marillensalse bestrichene, dünne Blätter von Bisquit in einen Tortenreif, legt das Tortenblech darauf, beschwert dieses etwas und lässt es einige Stunden stehen, dann nimmt man den Reif weg und überzieht die Torte mit Punsch-Eis.

Oder: Man rührt 25 Deka Zucker mit 10 Dottern schaumig, gibt die abgeriebene Schale von 1/2 Citrone und Pomeranze, den Schnee der 10 Eiklar und 14 Deka Stärkemehl dazu und bäckt davon 3 Blätter in Reifen. Wenn sie erkaltet sind, mischt man einige Löffel Rum mit Limonen- und Pomeranzen-Saft nebst Limonengeruch und Zucker nach Geschmack und befeuchtet damit die Blätter, mischt auch zu Marillensalse, bestreicht sie damit beim Aufeinandersetzen und überzieht die Torte mit Punschglasur.

## Aliance-Torten.

Man bestreicht ein Blatt von Haselnussmasse mit Marillensalse, gibt darauf eines von Chocolatetorte, mit Maraschino befeuchtet und mit Äpfelsalse bestrichen, dann eines von Pistazientorte, mit Ananassaft getränkt und mit gezuckertem Erdbeermarke bestrichen, eines von Pomeranzentorte und darauf ein Gitter von spanischem Winde. Oder man setzt beliebige Tortenblätter, mit Salsen bestrichen, aufeinander und überzieht sie mit Glasur.

## Falsches Commiss-Brot.

Man schlägt 3 Eier mit 14 Deka Zucker und mischt 14 Deka Nüsse, mit den Schalen fein geschnitten, 3½ Deka geriebene Chocolate, 10 Deka Rosinen, klein geschnitten, 3½ Deka Arancini und 10 Deka Mehl dazu und bäckt es in einer Kuppelform. Gestürzt und erkaltet, streicht man Schnee darauf, bestreut diesen mit zuerst feinblätterig, dann fein geschnittenen Mandeln und Zucker und trocknet ihn im Ofen.

## Chocolate-Torte.

Schnee von 5 Klar schlägt man im Becken mit 7 Dottern und 20 Deka Zucker, bis es licht wird; dann mischt man 20 Deka geriebene Chocolate und 20 Deka fein geschnittene Mandeln dazu, bäckt es im Tortenreife und überzieht dann die erkaltete Torte mit Glasur.

## Chocolate-Krapfeln.

Zu Schnee von 3 Klar rührt man die 3 Dotter, 10 Deka Zucker, ebensoviel Mandeln und Chocolate und 3½ Deka Kipfelbrösel mit Kirschensaft befeuchtet und macht kleine Häufchen auf das Blech.

## Chocolate-Brot.

Man schlägt 14 Deka Zucker mit 4 Eiern, gibt 15 Deka geriebene Chocolate, 4 Deka fein geschnittene Haselnüsse und 7 Deka Mehl dazu.

Als Wecken. 3 Eier und 28 Deka Zucker schlägt man im Becken, gibt 14 Deka abgezogene, grob geschnittene Mandeln, 7 Deka Citronat, würfelig geschnitten, 14 Deka geriebene Chocolate, Limonenschalen, Zimmt und Gewürznelken und 21 Deka Mehl dazu, arbeitet den Teig auf dem Brette ab und formiert einen Wecken, den man auf das Blech legt und bäckt.

## Vanille- oder Bisquit-Brot.

Man rührt 4 Dotter mit 14 Deka Zucker mit Vanille, mischt den Schnee der 4 Klar und 12 Deka Mehl dazu, füllt es in den langen

Model, den man mit Butter ausgestrichen und mit Papier ausgelegt hat, bäckt es kühl, schneidet es beim Gebrauche in dünne Schnitten, die man altgebacken auch mit Zucker bestreut und auf dem Bleche röstet.

## Anis- oder Catalani-Brot.

3 ganze Eier und 14 Deka Zucker schlägt man im Becken mit der Schneeruthe recht schaumig, bis es rauscht, worauf man gestoßenen Anis und 10 Deka Mehl dazu gibt und es in der langen Form bäckt; ist diese breit, so nimmt man die doppelte Portion.

## Anis-Zwieback.

Man schlägt 1 Ei und 6 Dotter mit 20 Deka Zucker 3/4 Stunden, dann gibt man Anis und 28 Deka Mehl dazu und macht einen schmalen Wecken auf das Blech, den man halb gebacken mit Ei bestreicht und kalt in dünne Schnitten schneidet und auf dem Bleche röstet.

Reichenauer Zwieback. Man schlägt 25 Deka Zucker und 4 Eier 3/4 Stunden lang, mengt 2 Deka gestoßenen Anis und 25 Deka Bisquitmehl nur schnell dazu und gibt es als dreifingerbreiten Streifen auf das mit Wachs geschmierte Blech. Man bäckt es, nicht sehr heiß, hellbraun. Wenn es sich steif anfühlt, ist es ausgebacken. Den ersten Tag darf man es nicht schneiden.

## Amerikaner-Brot.

Bei 5 Eiern, mit 4 Eier schwer Zucker geschlagen, bis es rauscht, nimmt man 3 Eier schwer Mehl und bäckt es in der langen Form. Den folgenden Tag durchschneidet man das Brot, füllt es mit Marillensalse und überzieht es oben mit warmer Glasur (Seite 69), der man 1 Löffel heißgemachte Marillensalse beigemischt hat.

## Mandel-Brot.

Man macht es wie das Bisquitbrot, mischt 10 Deka gestiftelte Mandeln unter den Teig, streut den ausgeschmierten langen Model mit Mandeln aus und streut auch oben darüber.

Oder: Man nimmt 28 Deka Zucker mit Geruch, 8 Dotter, 14 Deka Mandeln, 5 Klar Schnee und 14 Deka Mehl.

Als Wecken. Man schlägt im Becken 17 Deka Zucker mit 3 Eiern, mischt 14 Deka Mandeln sammt den Schalen, nur wenig mit dem Messer gehackt, und 17 Deka Mehl dazu. Davon macht man einen schmalen Wecken, legt ihn auf das Blech und bestreicht ihn vor dem Backen mit abgesprudeltem Ei. Zum Gebrauche werden die Schnitten geröstet.

## Kaiser-Brot.

Zu 7 Deka gestiftelt geschnittenen Mandeln mischt man 1 Löffel Zucker, röstet sie lichtbraun und löst sie erkaltet auseinander. Dann rührt man 7 Dotter mit 14 Deka Zucker, gibt festen Schnee von 4 Klar, die Mandeln und 12 Deka Mehl dazu und bäckt es im langen Model.

## Bischof-Brot.

14 Deka Zucker und 3 oder 4 Dotter rührt man 1 Stunde lang, mischt den Schnee von 3 Klar, dann Pomeranzengeruch, 5 Deka ganze Pignoli, oder mit den Schalen in einer Pfanne geröstete, dann nach der Breite zu Stücken geschnittene Mandeln, 5 Deka Rosinen, 5 Deka Weinbeerln und 5 Deka würfelig geschnittene Chocolate dazu (welche man im Ofen erweicht und geschnitten wieder fest werden läßt). Nun mengt man 14 Deka Mehl bei, füllt es in den ausgeschmierten, langen Model, bäckt es langsam und schneidet es nicht vor dem dritten Tage an.

Oder: Man schlägt im Becken 4 Eier mit 28 Deka Zucker recht schaumig und gibt 7 Deka länglich geschnittenes Citronat, 7 Deka gestiftelt geschnittene Mandeln, 7 Deka Sultanrosinen, 4 Deka fein geschnittene Arancini, 4 Deka würfelig geschnittene Chocolate und 14 Deka Mehl dazu.

Von Haidenmehl. Man rührt 14 Deka Zucker mit 6 Dottern, gibt beliebigen Geschmack, 10 Deka Pignoli, 10 Deka Rosinen, 2 Deka Weinbeerln, Schnee von 4 Klar und 10 Deka Haidenmehl dazu.

## Früchten-Brot.

Man rührt 14 Deka Zucker und 5 Dotter, gibt 7 Deka Haselnüsse mit 1 Dotter gestoßen und 5 Klar als Schnee, dann 4 Deka Citronat, 4 Deka eingesottene Nüsse, nudelig geschnitten, und 24 Deka Mehl dazu und bäckt es im langen Model.

Oder: Man schneidet etwas von schwarzen Nüssen, eingesottenen Marillen oder Melonspalten, Reineclauden, Quittenkäse in kleine Würfel und rührt 14 Deka Zucker mit 8 Dottern, gibt die Früchte, Schnee von 4 Klar und 14 Deka Mehl dazu.

Als Wecken. Mit Schnee von 4 Eiweiß rührt man die 4 Dotter und 28 Deka Zucker, gibt dann 20 Deka Mandeln, mit den Schalen gestiftelt geschnitten, 20 Deka von Citronat, Feigen, Datteln, alles länglich geschnitten, mit 2 Löffel Rum befeuchtet und 20 Deka Rosinen zusammengemischt, dann 17 Deka Auszugmehl und 10 Deka Stärkemehl dazu und macht davon 2 Wecken, die man über Papier auf das Blech legt und mit Ei bestrichen bäckt.

## Haselnuss-Brot.

Man rührt 8 Dotter und 2 Klar mit 14 Deka Zucker ½ Stunde und mischt 14 Deka sehr fein geschnittene Haselnüsse, Limonen- oder Vanillegeruch, Schnee von 4 Klar und 5 Deka Kipfelbrösel dazu und bäckt es im langen Model. Oder man bereitet es wie Mandel- oder Kaiserbrot von Haselnüssen.

## Nuss-Brot.

Man rührt 14 Deka Zucker mit 3 oder 4 Dottern, gibt 14 Deka fein geschnittene Nüsse, Schnee von 3 Klar und 3½ Deka Bröseln dazu und bäckt es im langen Model. Oder man macht es wie das Haselnussbrot.

## Nuss-Krapfeln und Stangeln.

Nussbrot wie obiges lässt man einen Tag liegen, schneidet es zu viereckigen Stücken, legt auf jedes einen halben, geschälten, in Glasur getauchten Nusskern und gibt kalte Glasur (Seite 69) darüber. Für Stangeln bäckt man das Brot nur fingerdick und legt den vierten Theil einer Nuss auf jedes Stück.

## Pomeranzen-Brot.

Man macht die Masse wie zu Pomeranzentorte mit Erdäpfelmehl (Seite 491), bäckt es im langen Model und schneidet es den folgenden Tag zu Schnitten, schiebt diese wieder zusammen und umwindet das Ganze mit einem Faden. Man bestreicht die Oberfläche mit Pomeranzenglasur, nimmt nach dem Trocknen den Faden weg und die Schnitten auseinander.

## Rouladen.

Salsen-Brot. 14 Deka Zucker rührt man mit 2 Eiern und 4 Dottern, mischt dann 25 bis 28 Deka Mehl dazu, treibt es auf einer stark bemehlten Serviette aus und bestreicht den Teig mit Marillensalse. Dann rollt man ihn zusammen, legt diesen Wecken auf das bemehlte Blech und bestreicht die Oberfläche vor dem Backen mit Ei.

Bisquit-Roulade. Man rührt 4 Eier mit 4 Eier schwer Zucker und gibt 3 Eier schwer Mehl dazu. Man legt dann weißes Löschpapier über Schreibpapier auf das Blech, streicht das Gerührte dünn auf, und stellt es in das ziemlich heiße Rohr. Sobald es Farbe hat, nimmt man es heraus, dreht das Bisquit mit dem Löschpapier um und befeuchtet dieses mit Wasser, um es abziehen zu können. Nun streicht man Marillensalse auf oder warm erweichte Chocolate, rollt das Bisquit schnell zusammen und in Papier und bäckt es fertig. Erkaltet, wird es zu Scheiben geschnitten.

Oder: Man rührt 14 Deka Zucker mit 5 Dottern, gibt Schnee von 4 Klar und 10 Deka Mehl dazu und bestreicht es, wie das vorige gebacken, mit passierten, gut gezuckerten, frischen Erdbeeren.

Chocolate=Roulade. 7 Deka erweichte Chocolate rührt man mit 5 Dottern, dann mit 10 Deka Zucker, gibt 4 Klar als Schnee und 7 Deka mit den Schalen gestoßene Mandeln und 4 Deka Mehl dazu und behandelt es weiter wie Bisquit=Roulade.

Brot=Roulade. Man rührt 14 Deka Zucker mit 6 Dottern und gibt 7 Deka mit den Schalen gestoßene Mandeln, Limonen= und Pomeranzengeruch, Zimmt, Gewürznelken, Schnee von 4 Klar und 5 Deka feine Bröſel von Kornbrot dazu und beendet es wie obige.

## Glasierte Würfel.

Punsch= und Chocolate=Würfel. Man macht Bisquitmasse von 14 Deka Zucker, 5 Eiern und 14 Deka Mehl, bäckt sie im langen Model und schneidet sie erkaltet zu Würfeln. Man taucht diese mit 2 Gabeln in Punsch= oder Chocolate=Eis (Seite 70), trocknet sie im Ofen, indem man sie auf ein Drahtgitter legt und dieses auf das Blech stellt und sie darin läſst, bis das Eis steif ist, taucht dann auch die andere Seite in die Glasur und läſst sie wieder trocknen.

Haselnuſs=Würfel. Die Masse von der Haselnuſs=Torte (Seite 478) im langen Model gebacken, schneidet man erkaltet zu Würfeln, bestreicht die Oberfläche mit zäher Marillen= oder Hagebuttensalse, legt in die Mitte eine halbe abgezogene Haselnuſs und überzieht sie mit Wasserglasur.

## Glasierte Bisquit=Schnitten.

Mit Limonen=Eis. Feines, festes Bisquitbrot schneidet man zu schönen Schnitten, legt sie über Papier auf das Blech, streicht dickes Limonen=Eis (Seite 69) darauf und trocknet es im Ofen.

Mit Salse und Punsch=Eis. Man füllt die Schnitten mit Marillensalse zusammen, streicht gekochtes Punsch=Eis auf, belegt sie mit abgetropften, eingesottenen Früchten und trocknet sie.

## Anis=Schnitten.

Man schlägt im Becken 3 Eier mit 4 Eier schwer Zucker recht schaumig, gibt gestoßenen Anis und 3 Eier schwer Mehl dazu. Es wird dünn auf das mit Wachs geschmierte Blech gestrichen und, halb gebacken, gleich groß geschnitten. Dann füllt man je 2 Schnitten mit Salse zusammen.

## Napoleon-Schnitten.

Man schlägt 14 Deka Zucker, 3 ganze Eier und 2 Dotter mit der Schneeruthe schaumig, gibt dann 14 Deka gestiftelte, geröstete Mandeln und 7 Deka Mehl dazu, streicht es auf das Blech, schneidet es halb gebacken zu Schnitten und füllt je 2 mit Salse zusammen.

## Mandel-Karten.

14 Deka Zucker mit Geruch rührt man mit 2 Dottern und Schnee von 1 Klar, mischt 14 Deka gestiftelte Mandeln und 3½ Deka Mehl dazu, streicht es mittelst des mit Eiklar befeuchteten Messers auf kartenförmige Oblaten, legt halbe Mandeln darauf und bestreut sie mit Zucker.

## Pomeranzen-Schifteln.

14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch rührt man mit 2 Eiern, gibt den Saft ½ Pomeranze und 7 Deka Mehl dazu, streicht es dünn auf das Blech und schneidet es, halb gebacken, zu Schifteln. Fertig gebacken, füllt man je 2 mit Marillensalse zusammen und überzieht die Oberfläche mit Pomeranzenglasur.

## Früchten-Schnitten.

Von 7 Deka Zucker und 7 Deka Backwerkbröseln macht man mit Dottern einen Teig, welchen man austreibt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt und halb bäckt. Man belegt es mit blätterig geschnittenem Dunstobste oder Quittenkäse, Citronat und Rosinen, gibt Schnee von 1 Klar, mit 10 Deka Zucker und 5 Deka Mandeln gerührt, darüber und stellt es wieder in den Ofen. Wenn es beinahe gebacken ist, schneidet man es zu kartenförmigen Schnitten und bäckt es fertig.

Mit Kirschen belegt. Bisquitmasse von 6 Eiern, 14 Deka Zucker und 16 Deka Mehl streicht man fingerdick auf das mit Rand versehene, mit Wachs bestrichene Blech, belegt sie mit abgezupften Kirschen, streut Zucker darüber, bäckt es und schneidet es noch heiß in Stücke.

## Rum-Schnitten.

Schnee von 3 Klar und 3 Eier schwer Zucker rührt man 1 Stunde, dann noch eine Weile mit 2 Dottern, mischt 2 Eier schwer Mehl und 2 Löffel Rum dazu, streicht es dünn auf das mit Butter geschmierte Blech, streut Hagelzucker oder fein gestoßene oder gestiftelte Mandeln darauf und bäckt es kühl. Man schneidet davon fingerlange, schmale Schnitten und nimmt sie nacheinander vom Bleche.

## Falsche Butter-Schnitten.

Man rührt 6 Dotter mit 10 Deka Zucker, gibt Schnee von 2 Klar, 10 Deka mit den Schalen gestoßene Nüsse, dann 4 Deka Brotbrösel, 5 Deka geriebene Chocolate und gestoßenen Anis dazu, bäckt es im langen Model und beeist es aufgeschnitten mit undurchsichtigem, gelben Eise.

## Mandel-Bögen.

Man schlägt 14 Deka Zucker mit 3 Eiern, mischt 28 Deka gestiftelte Mandeln dazu, streicht es auf zu Streifen geschnittene Oblaten, legt sie auf das Blech und bäckt sie gegen Ende auf den Bogenblechen fertig.

## Mandel-Stangeln.

Mit Limonensaft. Zu Schnee von 2 Klar gibt man die 2 Dotter und 14 Deka Zucker, rührt es gut, dann noch mit Saft und Schalen 1 Limone, 4 Deka länglich geschnittenen Citronats und 3 Deka fein geschnittener Arancini. Man mischt 14 Deka gestiftelt geschnittene Mandeln und soviele feine Kipfelbrösel dazu, dass man den Teig austreiben kann. Man bestreicht ihn mit Eiweißglasur, schneidet ihn zu fingerlangen Stangeln und bäckt diese kühl.

Mit Gewürz. 14 Deka mit den Schalen geschnittene Mandeln, 14 Deka Meliszucker, 10 Deka Mehl, ziemlich viel Zimmt, Gewürznelken und Pomeranzengeruch macht man mit ein paar Eiern zu Teig, rollt diesen zu einer Wurst, schneidet sie zu nussgroßen Stücken und macht davon fingerlange Würstchen oder treibt den Teig aus, schneidet schmale, lange Stücke und legt sie auf das mit Wachs bestrichene Blech. Noch warm, bestreicht man sie mit Wasser-Eis und trocknet sie im Ofen.

## Haselnuss-Schnitten.

2 Eier, 2 Dotter und 14 Deka Zucker rührt man recht gut, mischt dann 11 Deka geröstete, mit Eiklar sehr fein gestoßene Haselnüsse dazu und streicht es sehr dünn auf das mit Wachs geschmierte Blech. Kühl gebacken zu schmalen Stücken geschnitten, füllt man je 2 mit Marillensalse zusammen und ziert sie mit Eis.

## Mandel-Bäckerei.

21 Deka Mandeln, sehr fein gestoßen, 21 Deka Zucker mit Geruch und 4 Dotter macht man zu Teig, den man ausgetrieben zu verschiedenen Formen absticht und bäckt. Erkaltet, überzieht und ziert man sie mit beliebigem Eise.

## Cigarren.

Von 14 Deka Zucker, 14 Deka Bisquitbröseln, 14 Deka Mehl und Zimmt wird mit Eiern ein mittelfester Teig gemacht, gut abgearbeitet und zu fingerlangen Würstchen geformt. Man bestreicht sie mit Ei und streut Zucker und Zimmt darauf.

## Harte Muscazonen.

Man macht den Teig von 14 Deka Zucker, 14 Deka mit den Schalen gestoßenen Mandeln, Zimmt, Gewürznelken, Muscatnuss, Limonenschalen, 4 Deka Mehl und 3 oder 4 Dottern und treibt ihn messerrückendick aus. Man sticht beliebige Formen ab, legt sie auf das mit Wachs bestrichene Blech, bäckt sie kühl und beeist sie.

## Nürnberger Pfefferkuchen.

28 Deka Zucker, 5 Dotter und 4 Klar schlägt man im Becken mit der Schneeruthe, hält es dabei in heißes Wasser, bis es dicklich wird, und während des Auskühlens fort, dann gibt man Gewürznelken, Muscatblüte, Cardamomen, Zimmt, von jedem 2 Gramm, die Schalen 1/2 Limone und etwas Saft, 14 Deka gestoßene und 14 Deka gestiftelte Mandeln, 5 Deka Citronat, 2 Deka Arancini, 7 Deka Weizen- und 7 Deka Kartoffelmehl dazu. Man streicht es kleinfingerdick kartenförmig auf das mit Oblaten bedeckte Blech, legt gespaltete Mandeln in die Ecken, bäckt es bei mäßiger Wärme, bricht dann die vorstehenden Oblaten weg und bestreicht die Pfefferkuchen mit Wasserglasur.

## Ingwer-Krapfeln.

Man macht Teig von 14 Deka Zucker, 14 Deka Mehl, 2 Dottern, und etwas Klar, Limonenschalen und fein gestoßenem Ingwer, läßt ihn 4 Stunden rasten, treibt ihn dann aus, sticht ihn mit Formen aus und bestreicht diese Fleckchen vor dem Backen mit Wasserglasur.

## Anis-Würstchen.

14 Deka Mandeln, 14 Deka Zucker, 14 Deka Mehl, 2 oder 3 Dotter und 1 Löffel voll Aniswasser macht man zu Teig, formiert Würstchen daraus, die man mit Ei bestreicht, mit überzuckertem Anis bestreut und langsam bäckt.

## Zucker-Bretzeln.

Mit Vanille. Von 14 Deka Mehl, 14 Deka Meliszucker und Vanille, 2 hart gesottenen und 2 frischen Dottern macht man Teig,

formiert recht kleine Bretzeln, bestreicht sie mit Ei, streut Hagelzucker darauf und bäckt sie kühl.

Mit Anis. 14 Deka Zucker, 7 Deka Mandeln, 7 Deka Mehl und etwas Anis macht man mit Dottern zu Teig, formiert kleine Bretzeln, die man mit Wasser bestreicht, mit Zucker bestreut und bäckt.

## Mandel-Bauernkrapfen.

14 Deka Zucker rührt man mit 3 Dottern, mischt 20 Deka grobgeschnittene, mit Zucker geröstete Mandeln, von 1 Limone die Schale, Schnee von 5 Klar und 12 Deka Mehl dazu. Davon macht man auf das Blech kleine Häufchen, bestreut sie mit gestiftelten Mandeln und Zucker und bäckt sie langsam.

## Mandel-Kipfeln.

17 Deka Zucker und ebensoviel Mandeln stoßt man zuerst allein, dann mit 2 Dottern, arbeitet auf dem Brette etwas feine Kipfelbrösel dazu und formiert davon auf dem mit Mandeln und grob gestoßenem Zucker bestreuten Brette kleine Kipfel, die man kühl bäckt.

## Vanille-Busserln.

Man rührt 5 Dotter mit 14 Deka Zucker 1 Stunde lang, mischt Vanille dazu, macht auf Papier kleine Häufchen, trocknet sie im recht kühlen Ofen (über Nacht) und löst sie dann vom Papier. Man kann das Papier fächerartig in fingerbreite, scharf gestrichene Falten legen und in diese Falten vom Gerührten löffelweise geben, wodurch die Busserln wie kleine Äpfelspalten aussehen. Zum Ablösen befeuchtet man das Papier.

## Kleine Salsenbögen.

2 Dotter oder 1 Ei rührt man mit 7 Deka Zucker, 1/2 Löffel Himbeersalse und etwas Limonensaft, dann macht man dies mit 7 Deka Mehl zu Teig, welchen man auf dem Brette messerrückendick austreibt. Man schneidet ihn zu fingerlangen Streifen, die man auf dem Bleche bäckt und heiß abgenommen über die Bogenmödel legt, dann mit Eis verziert. Bei Marillen- oder Hagebuttensalse gibt man Pomeranzen- statt Limonensaft dazu.

# Mit Eiweiß bereitetes Backwerk.

## Spanische Windmasse (Meringues).

Für alle Windbäckereien ist zu beobachten, daſs man den Schnee (Eierschaum) recht fest schlägt (Seite 4) und trockenen, feinen Zucker gestoßen durch das feinste Sieb schüttet. Man schlägt davon den dritten Theil mit der Schneeruthe zum festen Schnee und mischt den übrigen und Vanille mit einem Löffel rasch dazu. Man gibt die Windmasse mit 2 Silberlöffeln auf das mit Wachs bestrichene Blech (oder auf Papier). Für gleichmäßige Busserln, Ringe u. s. w. drückt man sie durch eine Düte (siehe Seite 68). Soll Windbäckerei inwendig weich bleiben, um sie zusammen zu füllen, so legt man das Papier auf ein mit kaltem Wasser befeuchtetes Brettchen und dieses auf das Blech, damit nur die Oberhitze einwirke. Man bäckt sie am Ende der Kochzeit bei mäßiger Hitze, besonders kleine, die sehr licht bleiben sollen. Damit sie langsam austrocknen können, läſst man sie im Rohre, bis der Herd wieder geheizt wird.

Das Verhältnis von Zucker und Eiweiß ist am sichersten nach dem Gewichte zu berechnen (Seite 1 bis 2) und kommt meistens, wenn nicht der Zucker als gleich schwer mit den ganzen Eiern angegeben ist, noch die Hälfte des Gewichtes der Eier dazu, z. B. zu Klar von einem mittelgroßen, 5 Deka schweren Ei 7 bis 8 Deka Zucker.

Für Windmasse von gesponnenem Zucker kocht man 28 Deka vom feinsten Zucker mit einer Kaffeeschale voll Wasser bis zum Spinnen (Seite 47), schlägt, wenn er diesen Grad erreicht hat und man ihn zurückzieht, festen Schnee von 4 Eiweiß, gibt, beständig schlagend, den heißen Zucker dazu und bäckt diese Windmasse wärmer, semmelfarb.

Bäckereien aus Windmasse mit gesponnenem Zucker bleiben gleichmäßiger resch, als mit gestoßenem Zucker bereitete.

## Spanische Wind-Torte.

Mit Eingesottenem. Windmasse von gesponnenem Zucker (wie obige) oder von 8 Klar, 8 Eier schwer Zucker und Vanillezucker streicht man als gleiche, runde Blätter auf das mit Wachs bestrichene Backblech, welches man nach dem Tortenblatte angezeichnet hat, und macht mit einer Düte auf eines derselben ein Gitter und auf beide am Rande herum kleine Häufchen. Wenn sie ziemlich warm, semmelfarb gebacken und vom wieder erwärmten Bleche abgelöst sind, bestreicht man das Blatt mit Marillen-

salse und legt das andere mit dem Gitter darauf und gibt zwischen dieses eingesottene Früchte.

Mit Oberschaum. Man macht ein Blatt und Reife verschiedener Größe, deren Umfang man vorgezeichnet hat, bestaubt sie mit Zucker und bäckt sie, ziemlich warm, recht spröde. Dann werden sie mit Windmasse bestrichen, aufeinandergesetzt und im kühlen Ofen getrocknet. Zugleich bäckt man Busserln von Windmasse, ebenfalls von verschiedener Größe. Diese klebt man dann nach ihrer Größe, auf jeden Reif eine Reihe, mit Windmasse an, dass die Torte damit außen ganz bedeckt ist, und trocknet es wieder. In den leeren, inneren Raum füllt man Oberschaum und kann als Garnierung mit Chocolate glasierte, halbe Indianerkrapfen von spanischem Winde, mit rothem Schaume gefüllt, herumlegen.

Oder: Man macht ein Blatt, einen Reif und ein Gitter von gleicher Größe, setzt den Reif mit Marillensalse auf das Blatt, füllt Oberschaum, mit Himbeersaft gemischt, in den Reif und deckt das Gitter darüber.

## Spanische Winde.

Windmasse von gesponnenem Zucker oder von 3 Klar und 3 Eier schwer Zucker fasst man mit 2 Silberlöffeln als ovale Häufchen auf das mit Wachs geschmierte Blech, bäckt sie semmelfarb, läst sie im Rohre kalt werden und nimmt sie ab, nachdem man das Blech wieder erwärmt hat.

## Wind-Busserln.

Windmasse von 3 Klar und 21 Deka Zucker drückt man als sehr kleine, runde Häufchen durch eine Düte auf das Blech, trocknet sie im sehr kühlen Ofen und nimmt sie nach Wiedererwärmung des Bleches ab.

## Wind-Kipfeln mit Mandeln.

Man drückt Windmasse wie zu Busserln in Kipfelform auf Papier, alle in gleicher Richtung, bestreut sie dicht mit gehackten Mandeln, schüttelt das Papier ab, indem man es auf einer Seite mit beiden Händen in die Höhe hebt, legt es auf das Blech und bäckt sie.

## Wind-Ringe.

Man steckt in den Spitzsack ein sternförmiges Röhrchen, drückt Ringe auf Papier, in die Mitte aber nur eine Vertiefung, nicht einen leeren Raum lassend, bestreut sie mit gehackten Mandeln, schüttelt das Papier ab, legt es auf das Blech und eine eingesottene, abgetrocknete

Weichsel in die Vertiefung und bäckt sie kühl. Oder man macht sehr kleine Ringe durch eine Düte mit bleistiftdicker Öffnung, 2 oder 3 übereinander, ohne die Masse abzubrechen, und trocknet sie ganz kühl.

## Gefüllte spanische Winde.

Man drückt den Windteig von 4 Klar und 28 Deka Zucker durch eine Düte als 3 kleine, oben spitze Häufchen fest nebeneinander auf das Papier, dass sie in der Mitte vereinigt sind. Sie müssen beim Backen auf einem Brette soviele Hitze haben, dass die Spitzen schön gelbbraun werden. Noch warm, füllt man je 2 mit Marillensalse zusammen, legt sie auf ein Sieb und lässt sie fertig austrocknen.

## Indianer-Krapfen von Windmasse.

Man zeichnet um einen Krapfenstecher gleiche Rundungen auf das Papier und drückt in diese die Windmasse von 28 Deka Zucker und 4 Klar kleiner Eier hoch auf, bestreut sie mit Zucker und lässt sie stehen, bis dieser zergangen ist, legt das Papier auf ein Brettchen und bäckt die Krapfen langsam, damit sie fest und weiß werden. Ganz erkaltet, nimmt man das Weiche innen mit einem Löffel heraus, legt sie auf ein Sieb und trocknet sie auch inwendig, dann überzieht man die Hälfte derselben mit Chocolate-Eis, lässt dieses trocknen und füllt einen weißen und einen schwarzen mit Obersschaum zusammen.

## Schwämme von Windmasse.

Zuerst macht man von Windmasse wie bei Indianerkrapfen auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche kleine, sehr hohe Häufchen als Stiele und bäckt sie kühl. Den nächsten Tag macht man neue Windmasse und davon die Hüte, welche man auf dem Brettchen ziemlich warm bäckt. Wenn sie oben semmelfarb sind, nimmt man sie ab, steckt die Stiele in das Weiche hinein und trocknet sie fertig. Man kann vor dem Backen einen Theil der Hüte mit geriebener Chocolate, andere mit färbigem Streuzucker bestreuen.

## Zucker-Zelteln.

Zu festem Schnee von 1 Eiklar mischt man 21 Deka Staubzucker mit viel Limonen-, Pomeranzen- oder Vanillegeruch und, wenn nöthig, noch soviel Zucker dazu, dass sich der Teig austreiben lässt, sticht kleine Formen ab, bäckt sie kühl auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche und ziert sie mit rothem Eise oder eingesottenen Früchten.

## Zucker-Kipferl.

Man rührt 1 Eiklar, 15 Deka Zucker und Saft und Schalen von 1/2 Limone wie Eis (Seite 70), dann noch mit 14 Deka Zucker 3/4 Stunden lang und mischt 4 Deka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln zu 3 Deka Zucker mit Vanille. Nun gibt man 1 Kaffeelöffel voll vom Zuckerteig in die Mandeln, dreht ihn darin um, und legt diese kleinen Würstchen gebogen auf das mit Wachs bestrichene Blech. Man bäckt sie ziemlich warm, damit sie auflaufen und gelblich werden.

## Geduld-Bisquiten.

Festen Schnee von 2 Klar rührt man mit 14 Deka Zucker und 8 Deka Mehl, bis es recht glatt ist, mischt dann Vanillezucker darunter und macht mit einer Düte kleine, nur 3 Centimeter lange Bisquiten, trocknet sie 2 Stunden in einem warmen Zimmer und bäckt sie sehr kühl.

## Thee-Buchstaben.

Wie zu den Geduld-Bisquiten bereitete Masse drückt man mit einer Papierdüte zu allen beliebigen Buchstaben und Zahlen auf das mit Wachs bestrichene Blech, läßt sie wie die Geduld-Bisquiten stehen und bäckt sie sehr kühl. Nachdem sie auf dem Bleche erkaltet sind, erwärmt man dieses von unten, um sie gut abnehmen zu können.

## Glas-Torte.

Mit leichtem Schnee von 6 Klar rührt man 30 Deka Zucker eine Stunde und mischt dann nur schnell Vanillezucker und 14 Deka Mehl (oder Vanillegeruch, 14 Deka fein gestoßene Mandeln und 4 Deka Mehl) dazu. Man füllt es in 2 Papierkapseln, die man nach dem Backen mit warmem Wasser befeuchtet, um sie abzulösen, und setzt es mit Marillensalse aufeinander. Die Oberfläche bestreicht man mit fester Hagebuttensalse und überzieht sie mit Wasser-Eis.

## Weiße Mandel-Torte.

Auf dem Brette macht man 28 Deka Zucker mit Limonen- und Pomeranzenschalen und 35 Deka fein gestoßene Mandeln mit Schnee von 2 Klar zu Teig, wobei man noch Zucker aufstreut. Man gibt davon fingerdick auf das Tortenblatt, darauf nicht ganz bis zum Rande Ribiselsalse, und macht vom Rest der Masse Stangeln, die man gitterartig darüber legt, gibt den Reif herum und nach dem Backen eingesottene Weichsel zwischen das Gitter.

## Weiße Muscazin-Torte.

Schnee von 4 Eiweiß und 28 Deka Zucker rührt man 1/2 Stunde lang, worauf man zusammengemischt 28 Deka abgezogene, gestoßene Mandeln, 4 Hände voll gesiebte Semmelbrösel, 6 Gramm geriebene Muscatnuss, 6 Gramm Zimmt, 3 Gramm Gewürznelken und 3 Gramm Neugewürz dazu gibt. In den Tortenreif gefüllt, bäckt man es 1 Stunde bei mäßiger Hitze. Von einem Rest der Masse macht man kleine Kugeln, die man gleichzeitig bäckt, in Glasur taucht und damit die Torte über Salse belegt.

## Chocolate-Busserln.

Mit Vanille. Nur leicht geschlagenen Schnee von 2 Klar kleiner Eier und 14 Deka Zucker rührt man nach und nach zu 10 Deka geriebener, im Ofen erweichter Chocolate, mischt Vanillezucker dazu und macht auf das mit Wachs bestrichene Blech schöne, runde Häufchen. Man läszt sie 1 Stunde stehen, dann bäckt man sie kühl und nimmt sie erst erkaltet nach Wiedererwärmung des Bleches davon weg.

Oder: Wenn man Zucker und Schnee gut gerührt hat, mischt man geriebene Chocolate dazu und bäckt die Batzeln sogleich.

Mit Mandeln. Zu obiger Mischung gibt man 10 Deka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln, macht kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt sie kühl.

Oder: Man rührt Eis von 14 Deka Zucker, 1 Klar und etwas Limonensaft und gibt dabei 10 Deka erweichte Chocolate dazu, dann 14 Deka Mandeln, mit Eiklar gestoßen, und, wenn sie fein sind, mit 14 Deka Zucker und soviel Klar fortgestoßen, dass ein feiner Teig wird. Wenn alles gut gemischt ist, macht man kleine Kugeln davon, drückt sie in Hagelzucker und bäckt sie kühl.

Ausgestochen. 10 Deka im Ofen erweichte Chocolate, 15 Deka Zucker und 1 1/2 Klar stoßt man zu einem feinen, zähen Teige, treibt ihn auf dem mit Zucker bestreuten Brette aus, sticht sehr kleine Krapfeln aus und bäckt sie sehr kühl.

## Chocolate-Torte.

Zu Schnee von 6 Klar rührt man wie bei spanischer Windmasse 21 Deka Zucker und 10 Deka fein geriebene Chocolate und zuletzt Vanillezucker, macht davon Reife von verschiedener Größe auf Oblaten, setzt sie nach dem Backen erkaltet mit Salse aufeinander und gibt in den leeren Raum, wenn man sie serviert, Himbeer- oder Marillenschaum.

Mit Mandeln. Zu 28 Deka Zucker mischt man 25 Deka fein geschnittene Mandeln, 10 Deka fein geschnittenes Citronat, 15 Deka

geriebene Chocolate und die Schale von $^1/_2$ Limone. Dann schlägt man 8 Klar zu festem Schnee, rührt das Gemischte nur leicht dazu und gibt es in den Tortenreif. Nachdem es langsam gebacken und etwas ausgekühlt ist, nimmt man Reif und Papier weg, durchschneidet die Torte, setzt sie mit Salse bestrichen wieder übereinander und überzieht sie mit Rum-Eis.

## Kastanien-Torte.

1 Kilo Maroni kocht, schält und passiert man, rührt Schnee von 5 Klar mit 28 Deka Zucker mit Vanillegeruch und Saft 1 Pomeranze wie Eis, mischt das Passierte dazu und überzieht die gebackene Torte mit Chocolate-Eis.

## Früchten-Torte und Krapfeln.

Torte. Schnee von 4 Klar rührt man 1 Stunde mit 21 Deka Zucker, dann mengt man 14 Deka feinblätterig geschnittene Mandeln, 3 Deka gestiftelte Pistazien, 7 Deka ganze Pignolen, 5 Deka nudelig geschnittenes Citronat und Limonenschalen durcheinander und mischt es nur leicht zum Eise. Davon macht man auf Oblaten in Tortenreifen 2 Blätter. Im sehr kühlen Ofen getrocknet und aus den Reifen genommen, bestreicht man beide mit Marillensalse, setzt ein Gitter von Windmasse darüber und gibt in die Zwischenräume desselben verschiedene eingesottene Früchte.

Krapfeln. Von wie oben gerührtem Zucker nebst den Mandeln macht man kleine Häufchen auf Oblaten, legt in die Mitte eines jeden ein Stückchen von eingesottenen Früchten und trocknet sie im kühlen Ofen.

## Dattel-Torte.

Man rührt 14 Deka Zucker und 4 Eiklar 1 Stunde lang, mischt dann 14 Deka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln, Vanillezucker und 14 Deka länglich geschnittene Datteln dazu, streicht es in einem Tortenreif auf ein gebackenes Blatt von mürbem Teig aus 10 Deka Mehl, 5 Deka Butter, 5 Deka Zucker, 2 Dottern und Limonenschalen. Bei mäßiger Hitze gebacken, dann erkaltet, macht man am Rande von spanischer Windmasse eine hohe Verzierung und in der Mitte eine von entkernten, saftigen Datteln. Bei Torte von doppelter Menge legt man einen schönen Dattelzweig darauf.

## Pignoli-Torte.

Von Eis. 3 Klar und 35 Deka Zucker rührt man $^1/_2$ Stunde, gibt nach und nach den Saft von $^1/_2$ Limone dazu, dann 28 Deka Pignoli, und streicht es fingerhoch in die Tortenreife. Kühl gebacken, setzt man die Blätter, mit Marillensalse bestrichen, aufeinander.

Von Windmasse. Zu Schnee von 6 Klar mischt man 28 Deka Zucker und 28 Deka Pignolen, macht davon Kränze von ungleicher Größe und setzt sie, gelblich gebacken, mit Salse bestrichen, aufeinander. In die Höhlung kann man Oberssschaum füllen und als Garnierung mit Chocolate überzogene, halbe Indianerkrapfen mit eingesottenen Früchten oder frischen Erdbeeren (mit gesponnenem Zucker kalt gestellt) anfüllen und herumstellen.

## Pignoli-Krapfeln.

Man mischt zu Windmasse oder Eis, wie bei obiger Torte, ganze oder geschnittene Pignoli, macht kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech, bäckt sie kühl und ziert sie mit kleinen Tropfen von rothem Eise.

## Pignoli-Schnitten.

Man macht Windmasse von 4 Eier schwer Zucker und 4 Klar, theilt sie in 2 gleiche Theile und mischt zu einem 10 Deka gestiftelte Mandeln, zum andern 10 Deka Pignoli. Wenn der Mandelteig, auf kartenförmig geschnittene Oblaten gestrichen, halb gebacken ist, dreht man sie um, streicht Marillensalse auf die Oblate, gibt Windmasse, mit Pignolen gemischt, darüber und bäckt es fertig.

## Haselnuss-Torte.

Von geschälten Haselnüssen. Man schält und stoßt 7 Deka Haselnüsse und 6 Deka Mandeln und rührt sie mit Schnee von 6 Klar und 17 Deka Zucker. Man bäckt dies in einem Tortenreife und überzieht die ausgekühlte Torte mit Vanille-Eis.

Von ungeschälten. Zu Schnee von 6 Klar rührt man nur leicht 28 Deka Zucker und 28 Deka ungeschält gestoßene Haselnüsse und macht mehrere Blätter, die man gebacken mit Salse aufeinander setzt.

Braune Haselnusstorte. Man schneidet 14 Deka ausgelöste, nicht geschälte Haselnüsse fein und röstet sie, mit Zucker bestreut, gelblich. Dann schneidet man 14 Deka ungeschälte Mandeln und gibt beides nebst 28 Deka Zucker in den Mörser und stoßt es mit 4 Eiklar zu einem zähen Teig. Davon bestreicht man 2 runde Oblaten fingerdick und bäckt es auf dem Bleche. Vom Rest macht man auf Oblaten kleine Krapferl, mit welchen man dann das mit Marillensalse bestrichene Blatt belegt.

## Haselnuss-Busserln.

Mit Limonensaft. Man rührt 14 Deka Zucker mit 2 Klar und Limonensaft wie Eis, gibt 14 Deka geschälte, mit 1 Klar fein gestoßene Haselnüsse dazu und macht kleine Häufchen auf Oblaten. Mit einem in

Wasser getauchten Kochlöffelstiel drückt man Grübchen ein, in welche man nach dem Backen Salse gibt.

14 Deka Zucker und 2 Klar schlägt man auf der Glut, bis es warm ist, dann mischt man 14 Deka fein gestoßene Haselnüsse dazu, macht kleine Häufchen auf das Blech und bäckt sie sehr kühl.

Beeist. Man stoßt gleich schwer Zucker und Haselnüsse mit Eiklar, treibt es aus, drückt eine halbe Haselnuss auf jedes ausgestochene, kleine Fleckchen und überzieht die gebackenen Busserln mit Eis.

Von gekochtem Zucker. Man macht die spanische Windmasse mit gesponnenem Zucker (wie Seite 504) und mischt 10 Deka ungeschält geschnittene Haselnüsse dazu.

## Haselnuss-Stangeln.

Zu gleich schwer Zucker und gestoßenen Haselnüssen mischt man mit dem Messer auf dem Brette soviel Eiklar, dass man den Teig über Zucker messerrückendick austreiben kann. Man schneidet Stangeln, die man halb gebacken mit Eiweißglasur (Seite 70) bestreicht und fertig bäckt.

## Nuss-Krapfeln.

Von spanischem Wind. Zu Schnee von 3 Eiweiß mischt man 14 Deka Zucker und 14 Deka fein geschnittene Nüsse, macht kleine Häufchen mit 2 Löffeln auf das mit Wachs geschmierte Blech und bäckt sie kühl.

Mit Limonensaft. Zu Eis von 14 Deka Zucker, 2 Eiklar und etwas Limonensaft mischt man 10 Deka Nüsse, 2 Löffel Brotbrösel, Zimmt und Pomeranzenzucker.

Gefüllte. Zu Windmasse von 4 Eiweiß und 14 Deka Zucker mischt man 7 Deka fein gestoßene, mit 2 Deka Mehl gemischte Mandeln und drückt durch einen Spitzsack mit fingerdickem Blechrohre daumendicke, kurze Würstchen auf das mit Papier belegte Blech, stellt es in das ziemlich heiße Rohr auf ein anderes Blech und lässt das Thürchen etwas offen, damit die Krapfen nicht aufspringen. Wenn die hinteren Farbe haben, dreht man das Blech um und wenn alle schnell gebacken sind, schneidet man ein Stück nach dem andern vom Papier und drückt das weiche Innere mit beiden Daumen etwas ein. Während die Krapfeln erkalten, schlägt man etwas Nussschaum (wie Seite 53), füllt den hohlen Raum damit voll und drückt zwei aneinander. Dann macht man kalte Glasur (Seite 69), taucht die Krapfeln ein, legt auf jedes eine halbe eingetauchte Nuss und gibt sie auf ein über das Blech gelegtes Drahtgitter, womit man sie kurze Zeit zum Trocknen in das warme Rohr stellt.

## Weiße Nürnberger Lebkuchen.

28 Deka Zucker rührt man 1 Stunde mit 4 Eiklar, gibt 7 Deka Citronat und 3 Deka Arancini, fein geschnitten, Zimmt, Neugewürz und Gewürznelken, Limonenschalen, Muscatblüte, Cardamomen und 28 Deka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln dazu und streicht es kleinfingerdick auf länglich viereckig geschnittene Oblaten. Man legt ein Stückchen Citronat in die Mitte und streut Zucker darüber oder beeist sie nach dem Backen.

## Zahnstocher.

21 Deka Mandeln mit den Schalen schneidet man fein und stoßt sie dann mit 21 Deka gesiebtem Zucker und, wenn sie sehr fein sind, mit 3 Klar. Davon macht man auf dem mit Zucker bestaubten Brette einen vierfingerbreiten Wecken, legt ihn über Oblaten auf das Blech, macht der Länge nach einen ziemlich tiefen Eindruck mit dem Kochlöffelstiele und bestreut das übrige, während man diesen daraufhält, mit abgezogenen, grob gehackten Mandeln, dann bäckt man den Wecken kühl und ehe er ganz ausgetrocknet ist, nimmt man das Blech heraus, gibt in die Vertiefung eine gute Salse, darüber Limonen-Eis und stellt ihn wieder in den ganz kühlen Ofen. Man lässt ihn vor dem Gebrauche ein paar Tage alt werden und schneidet ihn dann zu schmalen Stücken.

## Mandoletti.

Zu festem Schnee von 2 Klar rührt man 28 Deka Zucker, 7 Deka Mandeln, 10 Deka Haselnüsse, gestiftelt geschnitten, und von 1 Limone die Schalen. Man streicht es fingerdick auf Oblatenstreifen, bedeckt es mit solchen und bäckt es nur kurz, da es weich bleiben muss.

## Erdbeer-Schnitten.

Man stoßt 14 Deka Mandeln mit Eiweiß, dann 28 Deka Zucker dazu und mischt die Schale einer Limone und noch ungefähr 3 Eiweiß bei, dass es saftig weich, aber nicht flüssig wird. Nun drückt man auf das mit Papier belegte Blech nach der ganzen Länge 6 kleinfingerdicke Würstchen fest nebeneinander durch eine Wurstspritze (oder den Spitzsack mit Einsatz) und stellt es in das Rohr. Während es bäckt, stoßt man 5 Deka Mandeln und 2 Eiweiß recht fein und mischt Schnee von 3 Klar, 7 Deka Zucker, einige Löffel passiertes Erdbeerenmark, 4 Deka Brösel und 3 Deka Mehl dazu und streicht es in eine Papierkapsel, die man nach der Länge des Mandelteiges, aber noch einmal so breit gemacht hat. Sobald ersteres aus dem Ofen kommt, stellt man das Blech mit der zweiten Masse hinein

und bäckt es jäh. Während dem bestreicht man das Papier des Gebackenen unten mit lauem Wasser, löst es ab und streicht in den etwas hohlen Streifen von nachfolgender Erdbeerfülle, schneidet dann vom andern Teig nach Ablösen der Papierkapsel zwei Streifen, legt den einen darauf und dreht sie miteinander um, streicht nun oben auf den Mandelteig Erdbeerfülle und legt den andern Streifen darauf, streicht kalte Glasur darüber, bestreut sie mit grobem Hagelzucker, schneidet den ganzen Streifen sogleich über quer zu zweifingerbreiten Stücken und legt auf jedes 3 Erdbeeren.

Die Erdbeerenfülle macht man von 10 Deka passierten Erdbeeren und ebensoviel Staubzucker, in heißes Wasser gestellt, mit der Schneeruthe geschlagen, bis es dick ist, und während des Auskühlens fortgeschlagen.

## Pariser Stangeln.

21 bis 28 Deka abgezogene, fein geschnittene Mandeln oder Haselnüsse trocknet man an einem warmen Orte oder röstet sie semmelfarb und gibt sie mit 21 Deka fein gesiebtem Zucker und 2 bis 3 Eiklar in den Mörser. Wenn man es recht lange gestoßen hat, nimmt man es auf das mit Zucker bestreute Brett, treibt es aus und schneidet fingerlange, daumenbreite Stangeln davon. Solange sie noch fest nebeneinander liegen, streicht man dickes, weißes Eis darüber, hebt sie einzeln mit einem Messer auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt sie kühl.

## Zimmt-Stangeln.

Aus Teig von 20 Deka Zucker, 10 Deka mit den Schalen fein geschnittenen Mandeln, Zimmt, 2 Eiklar und 7 Deka Mehl bereitet man Stangeln wie die Pariser.

## Gefüllte Mandel-Stangeln.

Man röstet 10 Deka fein geschnittene Mandeln mit 10 Deka Zucker, läßt sie erkalten, bröselt sie auseinander und stoßt sie mit 1 Klar zu Teig, den man dünn austreibt und zu 2 gleichen Streifen schneidet. Den einen bestreicht man mit Marillensalse, legt den andern darauf, überzieht die Oberfläche mit weißem Eise, schneidet daumenbreite Stangeln, legt auf jedes ein Stückchen Quittenkäse und bäckt sie.

## Ausgestochener Mandelteig.

Man stoßt 20 Deka Mandeln mit 1 bis 2 Klar zu Teig, mischt 20 Deka Staubzucker mit Vanillegeruch dazu, treibt es auf dem mit Zucker bestreuten Brette aus, sticht es zu Ringen, Sternen u. s. w. aus, bäckt sie kühl und ziert sie dann mit Eis.

Aus warmem Teig. Man stoßt 15 Deka Mandeln mit 2 Eiklar, mischt etwas Limonensaft dazu und gibt es in einer Messingpfanne über Feuer. Wenn es heiß ist und sich bei beständigem Rühren vom Rande löst und um den Löffel ballt, mischt man Limonenzucker dazu, treibt es schnell dünn aus, sticht es beliebig aus und bestreicht den Teig vor dem Backen mit Eiweiß-Glasur.

## Makronen.

Von süßen Mandeln. 14 Deka gestoßene Mandeln verreibt man im Mörser recht fein mit 1 Eiklar, gibt 21 Deka Staubzucker, Limonengeruch und noch soviel Klar dazu, dass eine geschmeidige Masse wird, lässt sie eine Weile stehen, worauf man sie dünner oder dicker machen kann und gibt sie als kleine Häufchen auf Papier. Man bäckt sie bei ziemlicher Hitze, damit sie recht anspringen, lässt sie erkalten und befeuchtet das Papier zum Ablösen.

Man stoßt 14 Deka Mandeln, mit Klar befeuchtet; wenn sie fein genug sind, stoßt man noch 14 Deka gesiebten Zucker und soviel Eiklar mit, dass ein feiner Teig wird, den man nun zu Eis von 14 Deka Zucker, 1 Eiklar und Limonensaft mischt. Man macht weit auseinander nussgroße Häufchen auf Oblaten und bäckt sie kühl.

Mit bitteren Mandeln werden sie wie beide vorigen bereitet, von 10 Deka süßen und 3 Stück bitteren Mandeln. Man formiert kleine Kugeln, drückt sie in Hagelzucker und bäckt sie.

Von Haselnüssen. 14 Deka geschälte Haselnüsse und 14 Deka Zucker stoßt man mit 1 bis 2 Eiweiß befeuchtet und bereitet sie weiter wie obige.

## Mandel-Kipfel und Bisquiten.

Gewaschene und wieder getrocknete Mandeln reibt man (siehe Seite 48) und mengt sie mit 14 Deka Zucker, mit Vanille und Schnee von 2 kleinen Eiern auf dem Brette zu Teig. Man rollt ihn nur leicht über fein geschnittene Mandeln oder Hagelzucker zu einer Wurst, schneidet diese in nussgroße Stückchen, die man zu Kipfeln formt und sehr kühl bäckt.

Mit Arancini. Zu 2 Eiweiß mischt man 14 Deka Zucker, 14 Deka fein geschnittene Mandeln, 2 Deka fein geschnittene Arancini und Schalen ½ Limone, rührt es über Feuer, bis es heiß ist, worauf man Kipferl formt, über Oblaten auf das Blech legt und kühl bäckt.

## Falsche Nüsse und Kastanien.

Falsche Nüsse. 15 Deka geschält geriebene Mandeln und 15 Deka Staubzucker macht man mit etwas Eiweiß und Limonensaft zu Teig. Von

diesem drückt man in die mit Zucker ausgestreute Form[1]) nacheinander 35 Nusskerne und schlägt sie von dieser auf Papier heraus. Zum Rest des Teiges mischt man fein geriebene Chocolate, dass er die Farbe der Nussschalen bekommt, und drückt von diesem ebensoviele Nussschalen aus und läßt sie auch an der Luft trocknen. Hierauf klebt man auf jede Schale mit Eiweiß 1 Kern, daher sie wie Nüsse nach Entfernung der halben Schale aussehen.

Für falsche Kastanien erwärmt man im Becken 14 Deka Zucker und 14 Deka fein gestoßene Mandeln, doch muss es weich bleiben, gibt Saft und Schalen 1/2 Limone, 4 Deka fein geschnittene Arancini und, nachdem es ausgekühlt ist, Schnee von 1 Klar dazu. Während man davon kleine Kugeln in die mit Mehl ausgestreute Kastanienform drückt, hält man den übrigen Teig durch Einschlagen in ein feuchtes Tuch weich. Nachdem die so gepressten Kastanien an der Luft getrocknet sind, bestreicht man sie mit Ei und bratet sie über Glut, indem man sie, an eine Nadel gesteckt, darüber hält. Oder man taucht sie in Chocolate-Eis und trocknet dieses, wodurch sie wie ungeschälte Maroni aussehen.

## Mandel-Stangeln mit Quittenkäse.

Schnee von 3 Klar, 14 Deka Zucker und 7 Deka gestoßene Mandeln läßt man heiß werden, macht auf Oblaten mit einem nassen Messer fingerlange, schmale Häufchen, legt in die Mitte nach der Länge Stückchen von Quittenkäse, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie kühl.

## Pomeranzen-Busserln.

Von 1 Pomeranze abgeriebenen Geruch und den Saft gibt man zu 14 Deka Zucker und kocht ihn, wenn er sich aufgelöst hat, bis zum Spinnen, worauf man 14 Deka fein gestoßene Mandeln dazu gibt und am Feuer fortrührt, bis es dick ist. Dann mischt man festen Schnee von 2 Klar dazu, macht Häufchen auf Oblaten und bäckt sie kühl.

## Kaffee-Krapfeln.

5 Esslöffel voll Vanillezucker, 2 Löffel starken, schwarzen Kaffee und 2 Klar frischer Eier schlägt man in dem in kochendes Wasser gestellten Einsiedebecken zu dickem Schaum. Davon macht man mit 2 Kaffeelöffeln gleiche, ovale Häufchen auf mit Butter bestrichenes, über ein Brettchen

[1]) Man hat dazu fingerdicke Holzklötzchen, in welche 2 halbe Nusskerne und 2 halbe Nussschalen eingeschnitten sind.

gelegtes Schreibpapier und bäckt sie sehr kühl. Wenn sie außen steif geworden sind, nimmt man sie noch warm mit einem befeuchteten Messer ab und drückt 2 gleiche auf der weichen Seite aneinander.

## Mandel-Busserln.

Mit bitteren Mandeln. Zu Schnee von 3 Eiweiß mischt man 14 Deka Zucker mit Vanille und 14 Deka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln, wovon 1 Deka bittere sein sollen und macht kleine Häufchen auf das mit Wachs beschmierte Blech.

Mit gerösteten Mandeln. Man mischt zu festem Schnee von 2 Klar 10 Deka Zucker und ebensoviel stiftelig geschnittene, mit etwas Zucker geröstete Mandeln.

Mit Salse. Von 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, 7 Deka Mandeln und Schnee von 2 Klar macht man Häufchen auf Oblaten, gibt in die Mitte Marillensalse und darüber dickes, weißes Eis, bestreut die Häufchen außen herum mit gestiftelten Mandeln und bäckt sie.

Als Damenkrapfeln. Zu Schnee von 2 Eiweiß rührt man 14 Deka Zucker mit Vanille oder Limonenschalen und 14 Deka geschälte, wie Seite 48 geriebene Mandeln. Man macht mit Kaffeelöffeln kleine Häufchen und bäckt sie gelblich.

Als Eiskrapfeln. 2 Eiweiß rührt man mit 15 Deka Zucker, Limonensaft und Schalen wie Eis, gibt 15 Deka Mandeln, gestiftelt, geschnitten oder auf dem kleinen Reibeisen gerieben, dazu und macht kleine Häufchen auf das Blech.

## Mandel-Bögen.

Mit Vanille. Man rührt Schnee von 2 Klar, 14 Deka Zucker und den Saft von 1/2 Limone wie Eis, mischt 14 Deka fein geschnittene Mandeln, Vanillezucker und 5 Deka Mehl dazu und streicht es auf gleich große, zweifingerbreite Streifen von Oblaten. Man bäckt es über Bogenbleche gelegt oder in Ermanglung solcher auf dem flachen Bleche und biegt es über ein rundes Holz.

Verschiedenfärbig. Schnee von 6 Klar rührt man mit 28 Deka Zucker 1/2 Stunde, mischt 28 Deka fein gestoßene Mandeln dazu und theilt es in 5 Portionen. Zu einer mischt man Pomeranzenzucker, zur zweiten Weichsel- oder Alkermessaft, zur dritten Chocolate, zur vierten gehackte Pistazien, streicht eine Masse nach der anderen auf Oblaten und legt sie zum Backen auf die Bogenbleche.

Gefüllte. Schnee von 3 Klar, 21 Deka Zucker, von 1/2 Limone den Saft rührt man zu Eis, mischt Limonenschalen und 21 Deka gestiftelte

Mandeln dazu und streicht die Hälfte auf Oblatstreifen, gibt Marillensalse darauf und bedeckt sie mit der anderen Hälfte.

Von warmer Masse. 21 Deka gestiftelte Mandeln, 21 Deka Zucker und Schnee von 5 Klar setzt man über Glut, bis es heiß wird, rührt aber dabei nur soviel, dass es nicht anbrennt und gibt 1/2 Kaffeelöffel Limonensaft dazu. Wenn es sich beim Mischen zusammenballt, nimmt man es vom Feuer und streicht es schnell mit nassem Messer auf Oblatenstreifchen.

Mit gesponnenem Zucker. 28 Deka Zucker, mit wenig Wasser befeuchtet, kocht man bis zum Spinnen, mischt 28 Deka gestiftelte Mandeln und, ausgekühlt, Limonenschalen und Schnee von 1 Klar dazu. Man streicht es auf Oblatstreifen und bäckt es wie obige.

## Engländer.

Man gibt 28 Deka Zucker, 21 Deka gestoßene Mandeln und ungefähr 3 Klar in das Becken, rührt es auf der Glut, bis es heiß ist, lässt es aber nicht trocken werden. Dann streicht man es kleinfingerdick auf Oblaten und bestreut es mit 7 Deka fein geschnittenen Mandeln, welche man mit der Hand aufdrückt. Wenn es kalt geworden ist, schneidet man davon Stangeln, legt sie auf das geschmierte Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

## Mandel-Bäckerei in Papier-Kapseln.

14 Deka fein geschnittene Mandeln und 7 Deka Zucker röstet man gelblich, gibt sie zum Auskühlen mit 14 Deka Zucker und Limonenschalen in eine Schüssel und rührt es dann 1/2 Stunde lang mit 3 Klar. In kleine Schüsselchen von Papier gefüllt, bäckt man es sehr kühl.

## Mandolini.

Man hackt 14 Deka Mandeln mit den Schalen grob zusammen und rührt sie dann mit leicht geschlagenem Schnee von 2 Klar und 14 Deka Zucker, mischt 7 Deka Mehl dazu, gibt es auf das Brett, schneidet es zu nussgroßen Stücken, formiert sie zu fingerlangen und fingerdicken Würstchen, legt diese nicht zu nahe beisammen auf das Blech und bäckt sie braun.

## Braune Mandel-Krapfeln.

Zu 15 Deka mit den Schalen fein geschnittenen Mandeln mischt man Schnee von 6 Klar, 15 Deka Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonenschalen, 7 Deka geriebene Chocolate und 2 Deka Brotbrösel, mit Rum befeuchtet, macht davon Häufchen auf das Blech und überzieht sie nach dem Backen mit Glasur.

## Ringe von gerösteten Mandeln.

In einer Messingpfanne läßt man 10 Deka Zucker mit 2 Eßlöffel Wasser schmelzen und gibt 28 Deka gestiftelte Mandeln dazu. Lichtbraun geröstet und ausgekühlt auseinander gelöst, mischt man sie zu Eis von 3 Klar, 28 Deka Zucker und Saft 1 Limone. Man macht davon kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech, schiebt sie mit einem in Wasser getauchten Kochlöffelstiel zu Ringen auseinander, bäckt sie kühl und überzieht sie mit Chocolate-Eis.

## Falsche Salami.

15 Deka fein gestoßene Mandeln, 21 Deka Zucker und 1 Eßlöffel voll Mehl läßt man eine Weile auf dem Feuer trocknen. Dann rührt man von 1 Ei den Schnee, Zimmt, Gewürznelken, Alkermes- und Limonensaft, 15 Deka fein geschnittenes Citronat und 7 Deka dick gestiftelte Mandeln dazu. Man formiert es auf dem gut mit gestoßenem Zucker bestreuten Brette zu einer Wurst, bestreicht sie mit Chocolate, die man mit etwas Wasser über Glut aufgelöst hat, dreht sie in fein gestoßenem Zucker ein und läßt sie 3 Tage an einem warmen Orte trocknen. Beim Gebrauche schneidet man sie dünn auf.

## Torte von gerösteten Mandeln.

Als Kränze. 28 Deka Zucker und 28 Deka gestiftelte Mandeln rührt man auf der Glut, bis sie gelblich werden. Erkaltet und auseinandergelöst, mischt man dies mit Schnee von 5 Klar, Pomeranzenschalen, Zimmt und Gewürznelken. Davon macht man Kränze von verschiedener Größe auf Papier und bäckt sie schön gelb. Erkaltet, befeuchtet man das Papier, um es abzulösen, setzt die Kränze mit Salse aufeinander, beeist sie und kann in die Mitte einen Schaum geben.

Mit Gitter und Eingesottenem. Man rührt 6 Klar als festen Schnee 1 Stunde mit 28 Deka Zucker, mischt dann 28 Deka mit Zucker geröstete, fein gestoßene Mandeln mit Vanillegeruch dazu und bäckt es in 2 Tortenreifen. Dann bestreicht man die Blätter mit Eingesottenem und setzt ein Gitter von Wind darauf.

Mit Glasur. 21 Deka Zucker, mit wenig Wasser befeuchtet, kocht man bis zum Spinnen, gibt 21 Deka gestiftelte Mandeln dazu, rührt es noch etwas am Feuer und läßt es auskühlen. Dann mischt man Schnee von 3 Eiern, 7 Deka gestiftelte Pistazien, 7 Deka nudelig geschnittenes Citronat und Saft und Schalen ½ Limone dazu, füllt es in Tortenreife und bäckt es kühl. Erkaltet überzieht man die Torte mit Glasur.

## Pasta-Torte.

Zu festem Schnee von 6 Eiweiß mischt man 21 Deka Zucker mit Vanille, streicht ihn auf ein gebackenes, mit eingesottenen Früchten belegtes Blatt von Bröselteig (Nr. IV mit Rum, Seite 58) zweifingerdick und oben schön gleich, gibt einen Theil der Windmasse, mit mehr Zucker gemischt, in eine Düte, drückt damit kleine Verzierungen auf die Oberfläche und streut feinen Zucker darüber. Man bäckt es nur einige Minuten bei starker Hitze, damit es eine gelbliche Haut bekommt, inwendig jedoch ganz weiß und weich bleibt, wie gezuckerter Obersschaum.

## Erdbeer- oder Ribisel-Torte.

Zu Windmasse wie obige mischt man ausgesuchte, schöne Walderdbeeren, streicht es auf das Blatt und beendet es wie die Pasta-Torte. Für das Blatt mischt man zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter und 4 Dottern 7 Deka Zucker, Schnee von 4 Klar, 2 Deciliter Erdbeeren, dann 7 Deka Mehl und bäckt es im Tortenreife.

Für Ribiseltorte mischt man von den Stengeln gezupfte Johannisbeeren zum gezuckerten Schnee und gibt diesen auf ein Blatt von mürbem Kuchenteig Nr. II mit Rum und Zucker.

## Salsenschaum-Torte.

Man rührt 1 Löffel voll Marillensalse und mischt dann nach und nach Windmasse mit gesponnenem Zucker (Seite 504) ausgekühlt dazu, streicht diesen Schaum auf ein Blatt von Bisquit-, Brösel- oder Mandelteig, bestreut den Schaum mit Zucker und bäckt ihn ziemlich heiß nur kurz, damit er inwendig weich bleibt.

## Quittenschnee-Torte.

21 Deka gebratene, passierte Quitten rührt man in einer Schüssel, bis sie heiß werden, worauf man 1 Löffel Schnee und 1 Löffel voll gestoßenen Zucker dazu gibt, bis 21 Deka Zucker und Schnee von 6 Klar beigemischt wurden, färbt es mit Alkermessaft röthlich, macht davon Reife von verschiedener Größe auf Oblaten und trocknet sie im kühlen Ofen. Dann setzt man die mit Salse bestrichenen Reife aufeinander.

## Pfirsich-Confect.

Zu festem Schnee von 2 Klar gibt man Zucker und rührt dies 1 Stunde wie Eis, dann gibt man 4 Pfirsiche, gedünstet und zerdrückt, und soviel gestoßenen Zucker dazu, dass man es austreiben und ausstechen kann und trocknet diese Fleckchen im sehr kühlen Ofen.

## Marillen-Zelteln.

Man rührt 1 Eiweiß mit 3 Löffel voll Marillensalse, gibt dann gestoßenen Zucker dazu und treibt den Teig auf dem mit gestoßenem Candiszucker bestreuten Brette aus, sticht ihn mit kleinen Formen aus und bäckt sie, auf Oblaten gelegt, sehr kühl.

## Eis-Zelteln.

Mit Pomeranzengeschmack. 14 Deka Zucker, mit abgeriebenem Geruch einer Pomeranze getrocknet und fein gestoßen, rührt man mit Schnee von 1 Eiweiß und etwas Pomeranzensaft zu dickem Eise, macht kleine Häufchen auf Oblaten und trocknet sie im kühlen Ofen. Ebenso von Limonen.

Mit Vanille. Man rührt das Eis von 14 Deka Zucker, 1 Klar und Vanille-Likör.

Mit Chocolate. Zu Eis mit etwas Limonensaft rührt man fein geriebene, im Ofen erweichte Chocolate.

Mit Obstsaft. Von frischen Erdbeeren oder Himbeeren ausgepresstem, klaren Safte gibt man soviel zum Eise, dass es rosa wird.

---

# Confecte ohne Ei.

## Marzipan.

Zu 28 Deka ausgesucht schönen, süßen Mandeln nimmt man drei Deka bittere, weicht sie zum Schälen in kaltes Wasser (Seite 48), stoßt sie in sehr kleinen Portionen und verreibt sie im Mörser mit einigen Tropfen Rosen- oder Orangenwasser so fein als möglich. Wenn alle gestoßen sind, rührt man sie mit 28 Deka Zucker gemischt in einer Messingpfanne auf gelindem Feuer solange, bis der Finger nicht daran klebt, wenn man ihn darauf drückt. Nun nimmt man es auf das mit Zucker bestreute Brett, treibt es aus und sticht Blättchen davon ab. Dann rollt man mit den Händen dünne Würstchen vom Teige, die man auf den mit Rosenwasser bestrichenen Rand der runden Fleckchen biegt, und legt sie auf Papier. Mit einer Stricknadel kerbt man das Röllchen rund

herum ein und stellt einen Blechdeckel mit Glut darüber, damit der Rand etwas Farbe bekommt. Ist dies an einigen Stellen früher der Fall, so belegt man sie mit Papier, bis sie überall gleich sind. Dann gibt man schön rothes Gelée auf die innere Fläche und darüber Glasur von 28 Deka Zucker mit Rosenwasser gerührt, belegt sie zierlich mit eingesottenen Früchten oder Citronat und läßt sie an einem warmen Orte (nicht im Ofen) trocknen.

## Krach-Torte oder Mandel-Grillage.

Man stellt 30 Deka abgezogene, gestiftelte Mandeln in einem flachen Geschirre in das Rohr, damit sie gleichmäßig warm und etwas gelb werden, während man 30 Deka gestoßenen Zucker im Becken, ohne Aufrühren, langsam zerschleichen läßt. Dann mischt man die Mandeln zum Zucker, drückt etwas Limonensaft darauf und wenn es schön gelbbraun zu einer Masse zusammengeschmolzen ist, gibt man es heiß in große oder kleine mit Mandelöl ausgestrichene Formen und drückt es am Boden und seitwärts mit 1/2 Limone an, damit es eine gleichmäßige Kruste bildet, wenn man es nach Erwärmen der Formen herausgestürzt hat. Formen für Grillage, Körbchen u. s. w. darstellend, sind mit Charnieren auseinander zu nehmen. Zum Austreiben für Bögen u. s. w. bestreicht man ein Blech und das Rollholz mit Mandelöl, ebenso das Messer zum Schneiden der kleinfingerdicken Platte. Man läßt die Grillage dann an einem warmen Orte nachtrocknen und verziert Torte, Bögen u. s. w. mit Eis.

## Verzuckerte Mandeln.

Man sucht schöne und ganze Mandeln aus, wischt sie ab und wiegt gleich schwer Zucker. Diesen gibt man, in Wasser getaucht, in das Becken und stellt ihn, wenn er sich aufgelöst hat, auf die Glut, bis er sich spinnt, worauf man die abgewischten in einer Pfanne erhitzten Mandeln in den Zucker gibt, umrührt und aufschüttelt, bis er sich an die Mandeln angelegt hat. Ist die Feuchtigkeit ganz verdunstet, so hält man das Becken schief über die Glut und wirft die Mandeln darin auf, damit der Zucker schmilzt. Sind sie auf diese Weise gebräunt, so schüttet man sie auf ein Brett und gibt etwas warmes Wasser in das Becken. Dann sondert man die Mandeln vom bröslichen Zucker ab und läßt diesen mit dem Wasser kochen, bis er breitläuft. Nun läßt man die Mandeln wieder mitkochen, bis alle bei beständigem Umrühren glasiert sind, worauf man sie in ein Sieb herausschüttet und, mit einem Tuche bedeckt, erkalten läßt.

## Glasierte (verzuckerte) Früchte.

Man kocht Zucker bis zum Bruche (Seite 47) und taucht, wenn er die Probe bestanden hat, die Früchte ein. Sie werden dazu an spannlange, auf beiden Seiten zugespitzte Hölzchen gesteckt; von denen man ein solches in jede Hand nimmt und eine Frucht in den heißen Zucker taucht, gleich zurückzieht und, fortwährend drehend, die andere Frucht eintaucht. Man gibt nun diese Hölzchen einer helfenden Person, die noch fortdreht, bis der Zucker steif ist und sie dann derart über etwas auflegt, dass die Früchte nirgends anstoßen. Es ist dabei zu sorgen, dass der Zucker überall gleich dick ist und nirgends in starken Tropfen darauf sitzt. So fahren beide rasch fort zu drehen, bis der Zucker zu Ende ist. Beim Eintauchen ist darauf zu sehen, dass das Hölzchen nicht in den Zucker komme, weil sonst beim Herausziehen der Zucker über der Frucht springt. Am häufigsten werden große Kastanien (Maroni) so glasiert, die man vorher bratet, oder besser mit Anis oder Vanille und Zuckerwasser siedet (wie Seite 41) und nach Abziehen der inneren Haut auf die Hölzchen steckt und eintaucht. Ebenso überzieht man auch Datteln, Mispeln, Pomeranzenspalten, Nüsse, Birnen, Hagebutten, Stachelbeeren, abgezupfte Weinbeeren, sowie in Zucker gekochte, abgetrocknete Früchte. Man gibt dann die Kastanien oder andere größere Früchte, jede einzeln, in ein Schüsselchen von gefaltetem Papier oder man klebt kleinere Früchte mit Bruchzucker aneinander, lässt sie auf einer Schüssel trocknen und legt sie mit Pomeranzenblättern in Körbchen von Mandel-Grillage.

## Kastanien-Kugeln oder Würstchen.

1/2 Kilo Maroni kocht, schält und passiert man, während 1/4 Kilo Zucker, in Wasser getaucht, bis zum Spinnen gekocht wird. Dann mischt man das Püree zum Zucker, rührt noch fast 2 Deciliter Milch mit Vanillegeruch dazu und lässt es aufkochen. Wenn es dick genug und ausgekühlt ist, macht man nussgroße Kugeln oder Würstchen davon, rollt sie in Vanillezucker herum und trocknet sie, über Papier auf das Blech gelegt, an der Luft. Man gibt sie zu Oberssschaum oder in Körbchen von Papier, wie die verzuckerten Früchte, auf Christbaum u. s. w.

## Bonbons (Zuckerln).

Ungefähr 1/2 Kilo vom feinsten Zucker kocht man bis zum Bruche (Seite 47) und schüttet ihn heiß vom Feuer weg auf einen glatten, mit Mandelöl bestrichenen Stein. Dieser muss etwas schief gelegt sein und

der Zucker auf der höheren Seite aufgegossen werden, damit er sich selbst ausbreiten kann. Wenn dies geschehen ist, schneidet man ihn, solange er noch weich ist, mit einem großen Messer zu fingerbreiten Vierecken ein, aber nicht ganz durch, fährt mit dem Messer zwischen Zucker und Stein, dass der ganze Flecken sich löst, und hebt ihn auf ein kaltes Blech. Erkaltet, zerbröckelt man die Zuckerln nach den Einschnitten. Ist noch Zucker aufzuschütten, so lässt man ihn vorher wieder heiß werden.

Mit Geruch. Man kann Limonen- oder Pomeranzen- oder Vanillezucker, mit etwas Wasser gemischt, mit etwas von gesottenem Zucker glatt verrührt, während des Kochens dazu geben.

Gefüllte. Man gießt den Zucker dünn auf, das heißt, man muss den Stein höher unterlegen, streicht, solange der Zucker noch warm ist, zähes Eingesottenes darauf und gießt wieder Zucker darüber.

## Salon-Zuckerl.

Man befeuchtet 30 Deka Würfelzucker mit ungefähr einer Kaffeeschale voll Flüssigkeit und gibt beliebigen Geschmack auf die später angegebene Weise dazu. Den Zucker lässt man stehen, bis er sich aufgelöst hat, dann kocht man ihn in einer Messingpfanne unter fleißigem Aufrühren am Cylinder, bis er sich stark spinnt. Nun versucht man, ob er genug gekocht ist, indem man einen Kochlöffel voll auf eine glatte Steinplatte gibt und ihn schnell rührt wie beim Abtreiben; wenn er dabei nicht bald dick und steif wird, so lässt man ihn noch sieden, bis er bei wiederholter Probe recht ist. Wenn er diesen Grad erreicht hat, muss man ihn von der großen Hitze entfernt nur heiß erhalten; wird er jedoch zu schnell fest, so muss man etwas Wasser damit aufsieden und wieder versuchen. Wenn man nach und nach allen Zucker bis zum Flaumig- und Dickwerden gerührt hat, mischt man ihn noch mit einem Messer recht gut durcheinander und streicht ihn fingerdick auf Papier zu einem viereckigen Flecken. Nachdem er an einem kühlen Ort steif geworden, dreht man ihn um auf anderes Papier und zieht das erste ab. Wenn er nochmals getrocknet ist, schneidet man davon fingerdicke, gleich große Würfel und dreht diese den folgenden Tag in ausgeschnitzte, färbige Papiere.

In Ermanglung einer Steinplatte rührt man den Zucker löffelweise in einer großen, flachen Porzellanschüssel oder man rührt ihn in der Pfanne während des Auskühlens, indem man sie dabei in kaltes Wasser hält und gibt den kühlen Zucker mit Kaffeelöffeln in würfelförmige Vertiefungen, die man mit einem Holze in Reispuder gedrückt hat, welchen man dazu in Mehlspeisschüsseln gegeben.

Für Chocolate-Zuckerl befeuchtet man den Zucker mit Wasser und rührt 7 Deka geriebene, im Rohre erweichte Chocolate damit fein ab. Für Kaffee-Zuckerl löst man den Zucker mit klarem, schwarzen Kaffee anstatt Wasser auf. Von Pomeranzen und Limonen gibt man abgeriebenen Zucker später dazu, jedoch keinen Saft, da der Zucker durch Säure zähe wird und sich nicht rühren läßt. Für Caramel-Zuckerl läßt man ein paar Löffel voll gestoßenen Zucker in der Messingpfanne bis zum Schäumen schmelzen und lichtbraun werden, und kocht dann damit den mit Wasser aufgelösten Zucker bis zur Probe. Für Vanille-Zuckerl kocht man ein Stückchen mit dem Zucker und nimmt es wieder heraus oder gibt erst vor dem Rühren Vanille-Likör dazu: Maraschino, Rum oder dgl. gibt man ebenfalls erst zuletzt dazu.

Für Nuss- oder Haselnuss-Zuckerl stoßt man 15 Deka ungeschält, verreibt sie dann im Mörser mit Wasser, presst dieses wie bei Mandelmilch durch und löst mit dieser Milch den Zucker auf.

Für falsche Haselnüsse mischt man, wenn der Zucker sich schon spinnt, sehr fein gestoßene Haselnüsse dazu und drückt mit einer an der dicken Seite an eine Nadel gesteckten Haselnuss Grübchen in Reispuder, in welche man dann den heißen Zucker aus der Pfanne mit Kaffeelöffeln eingießt. Trocken aus dem Reispuder genommen, taucht man die Haselnüsse mit einer Nadel in gebrannten Zucker und läßt nur ein weißes Fleckchen an der dicken Seite, wo man die Nadel hineingesteckt hat.

## Saft-Zelteln.

Während man Zucker bis zum Bruche kocht (Seite 47), drückt man mit einem am Ende abgerundeten, fingerdicken Hölzchen Vertiefungen in Reispuder. Dann mischt man zum heißen Bruchzucker frischen oder eingesottenen Saft von Johannis- oder Himbeeren, Berberitzen oder Weichseln oder Früchten-Likör und füllt die Grübchen damit voll. Man wickelt von den Zelteln dann je 2 zusammen wie Kugeln in färbige Papiere.

## Salsen-Bretzeln.

Man bindet ungefähr 15 Deka Zuckerstaub mit 1 Esslöffel voll Marillensalse und etwas Limonensaft zu einem festen Teig, den man in kleine Stücke schneidet, zu Würstchen ausrollt und zu Bretzeln formt, wozu man das Brett mit Zucker bestreut. Man bäckt sie sehr kühl, bis sie steif werden.

## Äpfel-Torte.

30 Deka Zucker läßt man spinnen, gibt 40 Deka würfelig geschnittene Maschanzker-Äpfel dazu und kocht sie, ohne viel umzurühren, bis sie durchsichtig sind, dann mischt man Saft und Schalen von 1 Limone und 1 Pomeranze, 5 Deka Arancini, 7 Deka Citronat, 3 Deka Pistazien, alles nudelig geschnitten, 5 Deka ganze Pignoli und 5 Deka gestiftelte Mandeln, Limonenschalen und Saft dazu und rührt es noch eine Weile über dem Feuer. Wenn sich der Saft eingekocht hat, läßt man es auskühlen und streicht es dann über Oblaten auf einen Holzteller, gibt den Tortenreif herum, bestreicht die Oberfläche mit Wasser, streut Zucker darauf und drückt es schön gleich. Man läßt es anfangs im kühlen Rohre etwas trocknen, dann 8 Tage im warmen Zimmer, und nimmt dabei den Tortenreif weg. Dann überzieht man die Torte mit Wasserglasur und ziert sie mit Früchten.

## Quitten-Torte.

1/2 Kilo Zucker läßt man spinnen und kocht damit 1/2 Kilo ungeschält weich gesottene, passierte Quitten bei fleißigem Rühren, bis sie sich sulzen, worauf man 21 Deka gestiftelte Mandeln, 7 Deka fein geschnittenes Citronat und von 2 Limonen Saft und Schalen dazu gibt. Wenn es noch eine Weile gekocht hat, streicht man es als Reife auf Oblaten, läßt es an einem luftigen Orte fest werden und beeist es dann.

## Quitten-Stangeln.

Man kocht 25 Deka passiertes Quitten- und Äpfelmark mit 20 Deka gestoßenem Zucker, bis es rauscht, mischt 5 Deka fein geschnittene Mandeln und von 1/2 Limone Saft und Schalen dazu. In Papierkapseln fingerdick gefüllt und getrocknet, schneidet man Stückchen davon, die man in Hagelzucker dreht.

## Italienischer Marzipan.

Man läßt 40 Deka gestoßenen Zucker zerfließen, mischt 25 Deka gestiftelte Mandeln, 15 Deka Pistazien, 15 Deka Rosinen, 7 Deka Pignoli, 7 Deka Citronat und von 1/2 Limone den Saft dazu. Dies streicht man fingerdick auf Oblaten, bedeckt es mit Oblaten und schneidet es zu Stücken.

# Bäckereien mit Honig.

## Brauner Lebkuchen.

Man verrührt in 1 Kilo siedenden Honig ½ Kilo fein gestoßenen Zucker und 1 Kilo Weizenmehl und läßt dies über Nacht in einem irdenen Geschirre stehen. Dann knetet man den Teig mit 3 oder 4 Eiern ½ Stunde tüchtig ab, gibt 1 Deka Potasche, mit Franzbrantwein aufgelöst, 8 Gramm Cardamomen, 1½ Deka Zimmt, 1½ Deka Gewürznelken, etwas Ingwer, Muscatnuss und weißen Pfeffer und 25 Deka ungeschälte, grob zerhackte Mandeln dazu, knetet es noch ½ Stunde, worauf man den Teig, fingerdick ausgetrieben, auf das mit Schmalz bestrichene Blech legt und im heißem Ofen bäckt. Man glasiert dann die Oberfläche mit dickflüssig gekochtem Zucker, stellt das Blech damit zum Trocknen in den kühlen Ofen und schneidet den Lebkuchen noch warm in längliche Stücke.

## Honig-Kuchen.

½ Kilo Honig und ½ Kilo Zucker läßt man aufsieden, mischt dann ½ Kilo Mehl dazu, arbeitet den Teig gut ab, wobei man nach und nach die fein geschnittene Schale 1 Limone, 2 Deka Citronat, 8 Gramm Ingwer, 8 Gramm Zimmt, 3 Deka Potasche und ⅛ Liter Rum dazu gibt. Man stellt den Teig dann zugedeckt in den kalten Keller, und läßt ihn 8 Tage ruhig, nach welcher Zeit man ihn kleinfingerdick austreibt und zu Stücken schneidet, die man mit abgezogenen Mandeln belegt und bei gleichmäßiger Wärme bäckt.

## Lebzelt-Busserl.

Man rührt 10 Deka Zucker und 2 Dotter recht gut und gibt nach und nach 2 Deciliter kalten Honig, dann ziemlich viel Zimmt, Gewürznelken und Pomeranzengeruch und zuletzt soviel Mehl dazu, dass ein ziemlich fester Teig wird, den man austreibt, klein aussticht und, mit Eiweiß bestrichen, auf dem mit Wachs geschmierten Bleche bäckt.

Mit ½ Kilo Honig läßt man 15 Deka Zucker aufsieden, nimmt es vom Feuer und mischt 2 Esslöffel voll guten Brantwein, Limonen- und Pomeranzenzucker, Zimmt, Nelken, Neugewürz und ½ Kilo Semmelmehl dazu und schlägt den Teig ab, bis er sich vom Löffel löst. Nachdem er über Nacht zugedeckt gestanden, treibt man ihn messerrückendick aus und sticht Busserl aus, die man auf dem mit Mehl bestaubten Bleche nicht sehr heiß bäckt.

## Schifteln.

Zu 2 Deciliter siedenden Honigs mischt man 8 Gramm Zimmt, 5 Gramm Gewürznelken, 5 Gramm Neugewürz, 15 Deka Zucker, 15 Deka fein geschnittene Nüsse, 5 Deka Arancini, dann 30 Deka Mehl nur leicht dazu. Abgekühlt knetet man den Teig auf dem Brette, läßt ihn über Nacht in der warmen Küche stehen, worauf man ihn, dünn ausgetrieben, zu Schifteln schneidet, die man auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche kühl bäckt, dann mit Wasser bestreicht.

Oder: Man mischt 30 Deka Mehl, 15 Deka Zucker, Zimmt und Gewürznelken mit heißem Honig zu Teig, welchen man kleinfingerdick austreibt. Zu Schifteln geschnitten, drückt man 1/2 Mandel in die Mitte und bäckt sie kühl.

## Honig-Brot.

1/2 Kilo Honig, aufgesotten, bis er steigt, rührt man, bis er lauwarm ist, dann mischt man 25 Deka Roggenmehl und 12 Gramm gestoßene Potasche dazu und läßt ihn an einem warmen Orte stehen, bis er aufgegangen ist. Man mengt dann noch 25 Deka Roggenmehl nebst Anis, Ingwer, Cardamomen dazu, oder auch 2 Dotter und 5 Deka Zucker, drückt den Teig zweifingerdick in eine glatte, mit Butter ausgestrichene Form und bäckt ihn bei starker Hitze.

## Nonnen-Krapfeln.

7 Deka Rindschmalz treibt man mit 2 Dottern und 1 Klar ab, gibt 2 Deciliter stark gezuckerten Wein und soviel Mehl dazu, daß der Teig wie ein fester Nudelteig ist, und arbeitet ihn fast 1 Stunde auf dem Brette ab. In einem bemehlten Weidling, oben mit Schmalz bestrichen, läßt man ihn zugedeckt über Nacht stehen. Dann siedet man 28 Deka Honig auf, schäumt ihn ab, stellt ihn weg und gibt Zimmt, Neugewürz und Gewürznelken, Ingwer, Anis, Limonen- und Pomeranzenschalen und soviel geriebenes Roggenbrot dazu, als der Honig befeuchtet, und läßt es auch über Nacht stehen. Von der Fülle macht man dann kleine Kugeln, die man auf den messerrückendick ausgetriebenen Teig gibt und Krapfeln wie die Schlickkrapfeln bereitet und abradelt. Man bäckt sie auf dem Bleche ziemlich heiß und bestreicht sie beim Herausnehmen mit Wasser.

# Rahmschaum, Gesulztes, Gefrorenes.

## Oberschaum zu Backwerk.

### Bereitung mit verschiedenem Geschmacke.

Damit sich Obers[1]) zu Schaum schlagen läſst, muſs es ohne Milch ganz dick abgenommen, aber noch vollkommen süß sein. Vor der Verwendung muſs man das Obers, sowie auch das Schneebecken von Messing, oder eine tiefe Porzellanschüssel, in Eis, oder für ein paar Stunden in kaltes Wasser stellen. Man wischt dann das Geschirr aus, ehe man den Schlagrahm hineingibt. Man schlägt ihn im Becken mit der Schneeruthe, in einer Schüssel mit einer Ruthe aus abgeschälten Birkenzweigen, bis alles zu festem Schaum geworden ist. Wenn man eine größere Quantität schlägt, so faſst man den Schaum öfters mit einem Löffel ab.

Zu dem festen Rahmschaum mischt man den beliebigen Geschmack und Zucker (für je 1 Deciliter Obers ungefähr 2 Esslöffel voll nur leicht, ohne viel zu rühren), stellt ihn bis zum Servieren auf Eis oder in kaltes Wasser und häuft ihn in einer Schüssel auf.

Oberschaum mit Vanille. Zu dem wie oben geschlagenen, festen Schaum von 3½ bis 4 Deciliter Obers mischt man 10 bis 15 Deka fein gestoßenen Zucker und zuletzt erst fein gestoßene, mit Zucker verriebene Vanille.

Mit Chocolate. 7 Deka feine Vanille-Chocolate, mit ½ Kaffeeschale voll Wasser gekocht, rührt man, bis sie erkaltet ist, dann nach und nach den Schaum von 3½ Deciliter Obers und 10 Deka Zucker dazu.

Mit Kaffee. Starken, schwarzen Kaffee von 5 Deka rührt man mit 14 Deka Zucker auf Eis, bis er zähe wird und mischt Schaum von 4 Deciliter Obers dazu.

Für weißen Schaum mit Maraschino rührt man 1 Deciliter davon mit 20 Deka Zucker, dann den Schaum von 4 bis 5 Deciliter Obers nach und nach dazu.

---

[1]) Schlagobers, süßer Rahm oder dicke Sahne genannt.

Schaum mit Vanille-Likör bereitet man ebenso oder gibt auch einige Tropfen Alkermessaft dazu.

Pomeranzen- oder Rumschaum. Zu Schaum von 5 Deciliter Obers mischt man 15 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch und 2 Esslöffel Rum.

Für Marillenschaum rührt man in einer auf Eis gestellten Schüssel 7 Deka Salse, bis sie weiß wird, dann löffelweise den gezuckerten Schaum dazu.

Ananasschaum. Von frischer oder eingesottener Ananas schneidet man kleine Stückchen, stoßt sie mit Zucker, streicht diesen Zuckersaft durch ein Sieb und rührt den Obersschaum dazu.

Erdbeer- oder Himbeerschaum. Man presst 4 Deciliter frische Beeren durch Leinwand, rührt diesen Saft mit 15 Deka Zucker, mischt den Obersschaum dazu und stellt ihn auf Eis. Man kann einige Tropfen Alkermessaft oder ausgesuchte, schöne Beeren dazu mischen.

Mandel-, Nuss- oder Haselnussschaum. Zu gezuckertem Obersschaum mischt man mit den Schalen sehr fein geschnittene Mandeln, Nüsse oder Haselnüsse.

Kastanienschaum. Man kocht, stoßt und passiert 30 Deka Maroni, mischt etwas Maraschino-Likör, Schaum von 3 bis 4 Deciliter Obers und Zucker nach Geschmack dazu.

Oder man gibt 15 Deka Beeren von getrockneten Malaga-Trauben und das Kastanienpüree in gekochten Zucker und rührt, bis es kalt ist, ehe man den Schaum dazu gibt.

Für rothen Kastanienschaum gibt man Vanille und Zuckerfarbe zu dem Püree, dann den Obersschaum.

## Garnierungen zu Obers-Schaum.

Wenn man Obersschaum in der Schüssel bergartig aufgehäuft hat, besteckt man ihn mit Bisquiten oder Hohlhippen oder Düten von Mandelteig (Seite 460) oder von Schmankerln (Seite 53), welche man mit andersfärbigem Schaum füllt.

Oder: Man gibt häufchenweise andersfärbigen Schaum oder Gefrornes oder kleine Busserln am Rande herum.

Oder: Man häuft andersfärbigen Schaum in halbe, mit Eis überzogene Indianerkrapfen (Seite 482) oder in Schüsselchen von Bröselteig (Seite 469) und legt diese um den Schaum.

Oder: Man füllt solche mit Erdbeeren oder Himbeeren, welche man früher, stark mit Zucker bestreut, kalt gestellt hat.

Mit Kastanienkugeln (Seite 522) garniert man Marillen- oder Likör-Schaum.

## Obers-Schaum in Kruste.

Mit Bisquiten. Diese befeuchtet man mit Maraschino, bestreicht die untere Seite mit Marillensalse und legt damit eine glatte Form am Boden und seitwärts so aus, dass die Salse gegen innen kommt, dann füllt man Schaum mit beliebigem Geschmacke ein, deckt ihn mit Bisquiten zu und stellt die Form eine Weile in Eis, ehe man es stürzt.

In Reif oder Torte. Man füllt Oberschaum mit beliebiger Beimischung erst beim Gebrauche in eine ausgehöhlte Bisquit-Torte, die man vorher in den Ofen stellt, damit sie spröde werde, oder in eine Kruste von hohl ausgebackenem Butterteige und belegt den Rand des Schaumes mit kleinen Windbusserln, die man unten mit Salse bestrichen hat. Auch kann man ein Gitter von Vanille- oder Kaffeeschaum darüber spritzen oder Schaum von zwei oder drei Farben schichtenweise übereinander geben.

In einem Kranze von verzuckerten Kastanien. Man setzt diesen von drei Reihen Kastanien übereinander auf, indem man sie in Bruchzucker taucht, wo man sie an die nebenliegende ankleben will, und gibt sie bei der zweiten Reihe so, dass immer eine zu liegen kommt, wo zwei untere zusammenstoßen, ebenso bei der dritten Reihe. Man muss dieses erst kurz vor dem Gebrauche machen und füllt den Schaum gehäuft ein.

## Gefrorener Obers-Schaum.

Zu festem Schaum von ½ Liter Schlagrahm mischt man 10 Deka Zucker und 10 Deka klein zerbröckelte Mandel-Makronen, worauf man ihn in drei Portionen abtheilt. Zu einer mischt man gestoßene Vanille und einige Löffel Maraschino, zur zweiten Erdbeersaft und einige Tropfen Alkermessaft und einige Erdbeeren, zur dritten geriebene Chocolate. Man füllt den Schaum, schichtenweise mit der Farbe wechselnd, in eine Form mit gut schließendem Deckel, gibt Pergamentpapier darüber und gräbt die Form in stark gesalzenes Eis, welches man, wenn es weich wird, in den 4 Stunden des Frierens einmal erneuert. Vor dem Stürzen wird die Form mit kaltem Wasser abgewaschen und abgewischt.

## Obers-Schaum in Bechern.

Gezuckerten Oberschaum mit Vanille-, Kaffee- oder Chocolate-Beimischung häuft man in Kaffeebecher, stellt sie kalt und serviert feines Gebäck dazu. Man kann dann Windmasse darauf häufen, die man glatt streicht und mit Zucker stark bestreut. Dann brennt man diesen mit glühendem Eisen, damit es eine gelbe Haut bekommt.

## Schaum in Gläsern.

Chocolateschaum. Man kocht 14 Deka geriebene Chocolate und 14 Deka Zucker mit 3 Deciliter Wasser, bis sie dick wird, rührt sie dann, in Wasser gestellt, während des Auskühlens und nach und nach 4 Dotter und, vollkommen erkaltet, 2 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu. Man füllt diesen Schaum in Kelchgläser und stellt sie zwischen Eis. Dann schlägt man wieder 2 Deciliter Obers zu Schaum und häuft ihn darauf. Man gibt Backwerk oder feine Kipfel dazu.

Für Kaffeeschaum mischt man Kaffee-Likör zum gezuckerten Obersschaum und gibt 1 Löffel weißen Schaum auf jedes Glas.

## Obersschaum mit Crême oder Chaudeau.

Zu beliebiger Crême (wie Seite 49 bis 51), die man, während des Erkaltens in Wasser gestellt, fortschlägt, mischt man dann gezuckerten Obersschaum von 3 Deciliter und garniert den in der Schüssel angehäuften Schaum mit spanischem Winde oder bedeckt ihn mit Hohlhippen.

Marillenschaum mischt man zu kalter Crême von 3 Deciliter Obers, 6 Dottern und 10 Deka Zucker.

Mit Himbeersaft. Zu Crême von 2 Deciliter Obers, 6 Dottern und 7 Deka Zucker mischt man, wenn sie kühl ist, ausgepreßten Himbeersaft, dann Schaum von 2 Deciliter Obers und Zucker nach Geschmack und stellt sie auf Eis.

Man mischt Obersschaum zu Likör- oder Rum-Crême, füllt diesen Schaum in eine ausgehöhlte Bisquit-Torte, nachdem man sie mit Marillensalse ausgestrichen hat, und gibt schichtenweise eingesottene Weichseln ohne Kerne hinein. Die Oberfläche streicht man glatt, spritzt ein Gitter von Obersschaum darüber und belegt den Rand mit Windbusserln.

Russische Crême, wie Seite 51 bereitet, häuft man in die Schüssel oder in Kelchgläser und gibt Backwerk dazu.

Chaudeau (Weinschaum) von 2 Deciliter Malaga, 5 Dottern und Zucker nach Geschmack mischt man kalt mit Schaum von 3 Deciliter Obers und Zucker und gibt ihn mit Früchten unterlegt in eine Kruste.

## Alpenbutter-Crême.

Man treibt 14 Deka sehr süße, frische Butter flaumig ab, gibt 7 Deka Vanillezucker, dann ausgekühlte, dicke Crême von 6 Dottern löffelweise dazu, füllt es in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und stellt es auf Eis. Man genießt sie, auf Schnitten von mürbem Gebäck gestrichen, bei Thee oder Kaffee.

# Gesulztes.[1]

## Gesulzter Oberschaum.

Bei gesulztem Oberschaum mit beliebiger Beimischung ist wegen der Quantität von Gelatine zu berücksichtigen, ob er in einer Glasschüssel gesulzt und serviert, oder in eine Form gegeben und gestürzt werden soll. Beim Sulzen in einer tiefen Schüssel, wo er mit Schaum oder Windbusserln geziert werden kann, ist er durch den geringeren Gelatingehalt schmackhafter, sowie auch leichter herzustellen, als der gestürzte. Es genügen zum Sulzen in einer Schüssel im Winter 10 Gramm (1 Deka) für 1 Liter (mit Inbegriff der zum Auflösen der Gelatine verwendeten Flüssigkeit). Zum Stürzen muss man dagegen zu 1 Liter 30 Gramm (3 Deka) verwenden. Im Sommer ohne Eis muss man in beiden Fällen etwas mehr Gelatine nehmen. Man rührt den Schaum

[1]) Zum Sulzen von Oberschaum, Crême u. s. w. nimmt man Gelatine (Schelatin) von der besten Quantität, löst sie mit der zur Sulze passenden Flüssigkeit (S. 28) auf, wozu man für 15 Gramm 3 Deciliter nimmt, seiht sie noch heiß durch eine Serviette (bei gekochtem Zucker mit diesem) und mischt die übrigen Bestandtheile dazu, solange sie noch lauwarm ist.

Sulzen von Obstsaft, Wein u. dgl. erfordern mehr Gelatine, als solche mit Obers, Eiern, Mandeln, Nüssen oder Chocolate, im Sommer etwas mehr, als im Winter, zum Stürzen alle mehr, als zum Sulzen in Schüsseln.

Für klare Sulzen muss man Hausenblase oder die feinste, durchsichtig weiße Gelatine verwenden, die man, wie Seite 28 aufgelöst, zu geklärtem Zucker gibt oder mit diesem mit Eierschnee klärt (Seite 46) und nach gehörigem Abstehen seiht.

Fruchsäfte müssen warm, aber nicht siedend heiß, wodurch sie die Farbe verlieren, zum lauwarmen Zucker gemischt werden. Für mit Zucker eingesottene Säfte kocht man nur wenig Zucker. Bei Johannisbeer-, Äpfel- oder Quitten-Säften muss man weniger Gelatine als bei anderen Obstsulzen verwenden, da diese selbst sulzig sind, wenn man sie mit Zucker einkocht (siehe Seite 587) und länger stehen lässt.

Man löst Hausenblase auf wie Seite 27 und nimmt davon 17 Gramm zu 7 Deciliter der gesammten Bestandtheile einer Sulze oder 25 Gramm Gelatine für 1 Liter. Zum Sulzen in Schüsseln nur den dritten Theil.

Über Eingießen und Stürzen siehe Seite 26.

Nachdem man die Form 1 Stunde vor dem Gebrauche in Eis gestellt, füllt man sie nicht ganz voll an, legt einen Blechdeckel darüber und auf diesen kleine Stücke von Eis und läst es einige Stunden ruhig stehen. Beim Stürzen mehrfärbiger Sulzen, wozu man den Model mit sehr reinem Mandelöle ausschmiert, macht man sie am Rande herum mit dem Finger los, bläst leicht hinein, wendet die Form mit der Schüssel um, klopft darauf und wartet ein wenig mit dem Abheben.

Beim Sulzen in Glasschüsseln stellt man diese nur in kaltes Wasser an einen kühlen Ort (damit sie nicht springen) und läst sie über Nacht oder überhaupt länger stehen, als bei Anwendung von Eis.

nach und nach zur lauwarmen Gelatine, damit er sich gleichmäßig mischt, ehe sie stockt.

Mit Vanille oder Caramel. Zu ½ Liter Obers, welches man zu steifen Schaum schlägt, nimmt man 14 Deka Zucker mit Vanille und nach obiger Angabe 6 Gramm Gelatine zum Sulzen in einer Schüssel, oder 16 Gramm, wenn der Schaum gestürzt werden soll.

Von gebranntem Zucker (Seite 46) gibt man einige Löffel voll zur lauwarmen Gelatine, ehe man den gezuckerten Schaum dazu mischt.

Mit Rum oder Likör. Als Geschmack gibt man ein paar Löffel voll Rum, Maraschino- oder anderen Likör, färbt den Schaum mit Cochenille (siehe Vorräthe) blass rosa und füllt ihn in einen mit Bisquiten ausgelegten Model.

Mit Chocolate. Man erweicht im Rohre 10 Deka feine Chocolate, rührt dann gesponnenen Zucker und, wenn es gut gemischt ist, die aufgelöste, warme Gelatine, dann ½ Liter Obers, zu Schaum geschlagen, nach und nach dazu. Gesulzt, wird der Schaum mit weißem oder rothem Oberschaume geziert.

Mit Kaffee. (Lyoner Kaffee.) Man macht von 7 Deka frischgebranntem Kaffee einen starken Aufguss, gibt dann die nöthige Gelatine (7 oder 17 Gramm) aufgelöst und geseiht zum heißen Kaffee und, wenn er nur mehr etwas lau ist, den festen, gezuckerten Schaum von ½ Liter Obers, füllt es in einen Model und läßt es sulzen. Die Vertiefung des Models kann man früher mit klarem Kaffee, mit Zucker und Gelatine gemischt, ausfüllen und sulzen lassen.

Punschschaum. Auf 7 Deka Zucker, an 1 Pomeranze und 1 Limone abgerieben, drückt man den Saft von diesen beiden, gibt 7 Gramm zum Sulzen in der Schüssel oder 20 Gramm zum Stürzen mit Thee aufgelöste Gelatine, 3 Löffel voll Rum, Schaum von 4 Deciliter Obers und 7 Deka gestoßenen Zucker dazu und läßt es in einer Schüssel sulzen oder füllt es in einen ausgepressten Model oder in Kaffeebecher und läßt es in Eis sulzen.

## Mehrfärbiger Schaum.

Als Schnitten. Einen Theil des mit Zucker und Gelatine gemischten Oberschaumes läßt man weiß und gibt Vanille dazu, einen zweiten färbt man mit Chocolate, den dritten mit Marillensalse (wie Seite 529). Wenn der eine Theil im langen Model gesulzt ist, gibt man den andern darauf und läßt es weiter sulzen. Man stürzt es dann auf ein Brett, macht Schnitten davon und legt sie in der Schüssel auf.

Marmoriert. Ebenso bereiteten Oberssschaum läßt man abgesondert etwas stocken, füllt ihn dann abwechselnd mit einem Löffel in die Form und mischt ihn mit einem schmalen Messer etwas durcheinander, wodurch es marmoriert erscheint, wenn es gesulzt ist.

## Gesulzter Mandel- oder Nuss-Schaum.

Man stoßt 28 Deka Mandeln, Nüsse oder Haselnüsse, befeuchtet sie dabei mit etwas von ungekochtem Obers, verreibt sie damit, bis man im ganzen 3 Deciliter dazu gegeben hat, und preßt sie aus. Zu dieser Mandelmilch mischt man 1 Deka (oder zum Stürzen 2 Deka) mit Milch aufgelöste Gelatine, dann 15 Deka Zucker und Schaum von 1/2 Liter Schlagrahm.

Oder: Man mischt zu 7 Gramm aufgelöster Gelatine Mandelessenz, Zucker und Schaum von 1/2 Liter Obers.

## Pistazien-Schaum als Charlotte.[1])

7 Deka Pistazien, gebrüht und abgezogen, stoßt man mit etwas Obers recht fein und streicht sie durch ein Sieb. Dann mischt man sie mit 10 Deka Zucker und 15 Gramm mit Obers aufgelöster Gelatine, rührt es auf dem Eise und mischt Schaum von 4 Deciliter Obers dazu. Im Model gesulzt und gestürzt, klebt man mit zäher Marillensalse Bisquiten herum, welche man mit warmer Glasur mit Maraschino (Seite 69) überzogen, mit gehackten Pistazien bestreut und getrocknet hat. Die Oberfläche belegt man mit abgetropften, eingesottenen Früchten.

## Gesulzter Marillen-Schaum.

Man passiert 10 schöne, reife Marillen und rührt dieses Mark mit 14 Deka gestoßenen Zuckers, mischt 4 Deciliter gute Mandelmilch und 2 Deka Gelatine, dann Schaum von 2 Deciliter Obers dazu und füllt es in eine Form oder in Kaffeebecher zum Sulzen.

## Gesulzter Erdbeer-Schaum.

Als Charlotte. Man macht Erdbeerschaum (wie Seite 529), mit 18 Gramm aufgelöster Gelatine gemischt, und läßt ihn in einer Reifform, in Eis gestellt, sulzen. Wenn er gestürzt ist, drückt man an der Seite gleich breite, mit Eis gezierte Schnitten von Genueserteig, mit Marillensalse bestrichen, an. In die Mitte häuft man Oberssschaum, mit Vanille-

[1]) Charlotte (Scharlot) nennt man gesulzte Speisen, wenn die Form mit Bisquiten ausgelegt oder nach dem Stürzen Backwerk mit Marillensalse angeklebt wird.

zucker gemischt, und stellt halbe Indianerkrapfen von Windmasse, mit gezuckerten Erdbeeren gefüllt, um die Sulze.

Oder: Man füllt Oberschaum, mit Vanillezucker und Gelatine gemischt, in die Form, bedeckt den Rand nach dem Stürzen mit Makronen von süßen Mandeln, mit Marillensalse bestrichen, füllt Oberschaum, mit Zucker und Erdbeermark gemischt, in die Mitte, und belegt die Höhe des Reifes zierlich mit ausgesuchten, großen Erdbeeren.

## Kalter Kastanien-Pudding.

½ Kilo geschälte, große Kastanien (Maronen) legt man in heißes Wasser, bis man die Haut abziehen kann, worauf man sie mit Zucker und Wasser weich dünstet, dann mit Obers stoßt und passiert. Zugleich kocht man 20 Deka Zucker und 1 Stückchen Vanille mit Wasser dicklich ein, nimmt die Vanille wieder heraus und läßt mit solchem Zuckersirup 7 Deka Rosinen anschwellen. Dies mischt man nebst den passierten Kastanien zu 15 Gramm aufgelöster Gelatine, dann auch den Schaum von 3 Deciliter Obers und 10 Deka dünne Stückchen Quittenkäse und 2 Löffel Maraschino dazu, füllt es in eine Kuppelform und läßt es in Eis sulzen. Dann kocht man 10 Deka Vanillechocolate mit 10 Deka Zucker und Wasser fein und glatt, rührt es während des Erkaltens und mischt es mit Oberschaum zu einer dickflüssigen Sauce, die man in einer Saucière dem gestürzten Pudding beigibt. Schöne Kastanien, ebenso gekocht wie obige, kann man um den gestürzten Pudding als Garnierung geben.

## Erdbeer-Reis.

Man kocht 7 Deka Reis mit Obers und 7 Deka Zucker ziemlich weich, mischt 1 Deka mit Milch aufgelöste Gelatine, 10 Deka Zucker und erkaltet 3 Deciliter passierte Erdbeeren und 2 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu und gibt es in eine Form. Gesulzt und gestürzt, garniert man den Reis mit schönen Erdbeeren und bestreut sie mit Zucker.

## Marillen-Reis.

Er wird wie der vorige bereitet, nur werden statt der Erdbeeren recht reife Marillen passiert dazu gemischt und gedünstete herumgelegt.

## Kalter Reis-Pudding.

Mit Pomeranzensaft und Marillen. 14 Deka blanchierten Reis dünstet man mit Zucker, Pomeranzensaft und weißem Weine weich

und rührt ihn zu 1 Deka aufgelöster Gelatine und 7 Deka dünner Marillensalse. Man mengt dann Schaum von 4 Deliliter Obers, würfelig geschnittene, eingesottene Ananas, 7 Deka Rosinen, mit gesponnenem Zucker angeschwellt, dazu und füllt es in die Puddingform. Gesulzt und gestürzt, legt man eine Reihe eingesottener, halber Marillen herum.

Mit Äpfeln. 10 Deka mit Obers, Zucker und Vanille dick und weich gekochten Reis rührt man während des Auskühlens zu 1 Deka dick gekochter Gelatine, dann mischt man 2 Deciliter Oberschaum mit Vanillezucker dazu und unterlegt es in einer Puddingform in zwei Schichten mit in Zuckerwasser und Wein gedünsteten Äpfelspalten.

Mit Maraschino und Himbeersauce. Der Reis wird wie der vorige bereitet, vor dem Obersschaume mit Maraschino nach Geschmack gemischt, dann gesulzt. Indessen treibt man frische Himbeeren durch ein Sieb, rührt dieses Mark mit Zucker zu einer dicklichen Sauce und stellt sie auf Eis, bis man sie dem gestürzten Pudding beigibt.

## Ananas-Schaum mit Früchten.

Von einer halben, kleinen Ananas wird das Fleisch mit 14 Deka Zucker gestoßen und durch ein Sieb gestrichen. Man rührt es mit 15 Gramm Gelatine und dicklich gekochtem Zucker zu 4 Deciliter zu Schaum geschlagenem Obers. Davon gibt man den vierten Theil in eine Form und läßt es in Eis sulzen. Man belegt den Schaum mit eingesottenen, abgetropften Früchten, als: geviertheilten Reineclauden, die zweite Schaumschichte mit Amarellen (Weichseln), die dritte mit Marillen, und garniert die gestürzte Sulze mit Bisquitkrapfeln oder spanischen Winden.

## Gesulzte Crême.

Crême (siehe Seite 50) von 1/2 Liter Obers, 14 Deka Zucker und 8 Dottern, mit beliebigem Geschmacke, rührt man während des Auskühlens, stellt sie dabei in kaltes Wasser, gibt 15 Gramm Gelatine dazu und füllt sie, wenn sie anfängt zu stocken, in eine ausgepreßte, zierliche Form, die man vorher in Eis oder kaltem Wasser festgestellt hat.

## Vanille-Crême à la Bavaroise.

Mit rohen Dottern. Man rührt 8 Dotter und 14 Deka Zucker mit Vanillegeruch 1/2 Stunde lang, gibt 16 Gramm aufgelöste Gelatine und 4 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu, füllt es in eine Form und läßt es, in Eis gesetzt, sulzen. Dann treibt man 4 Deciliter

recht reife Erdbeeren durch ein Sieb, rührt dieses Mark mit 10 Deka Zucker 1/2 Stunde und gibt dieses als Beguss um die gestürzte Sulze.

Als Charlotte. Zu Vanille-Crême von 3 Deciliter Obers, 15 Deka Zucker und 6 Dottern gibt man während des Auskühlens 2 Deka Gelatine, schlägt es, in Wasser gestellt, fort und mischt, wenn es kalt ist, 3 1/2 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu. Man füllt diese Crême in eine hohe Form, in welcher man seitwärts Bisquiten aufgestellt hat und ziert die gestürzte Sulze mit Früchten.

## Gesulzte Hafer- und Kaffee-Crême.

Von reinem, ausgesuchten Hafer brennt man 2 Hände voll wie Kaffee, gibt ihn in 4 Deciliter heißes Wasser und lässt ihn zugedeckt an einem warmen Orte 1 Stunde stehen. Geseiht, sprudelt man dies mit 8 Dottern und 14 Deka Zucker zu Crême und mischt 2 1/2 Deka Gelatine und erkaltet 1/2 Liter zu Schaum geschlagenes Obers und Vanillezucker dazu. In eine Form gefüllt, stellt man es zum Sulzen in kaltes Wasser.

Für Kaffee-Crême brennt man 7 Deka Kaffee und gibt ihn ebenso in Wasser oder in heißes Obers.

## Gesulzte Nuss- oder Haselnuss-Crême.

10 Deka Nüsse oder Haselnüsse stoßt man mit etwas Obers recht fein und gibt sie zu 4 Deciliter heißen Obers. Ausgekühlt und geseiht schlägt man es mit 6 Dottern und Zucker zu Crême, gibt 7 Gramm aufgelöste Gelatine dazu, schlägt sie, während des Auskühlens in Wasser gehalten, fort und mischt dann den Schaum von 3 Deciliter Obers dazu und lässt sie in einer Schüssel sulzen.

Mit Eierschaum. Man macht die Crême von 14 Deka Mandeln, 7 Deciliter Obers, 6 bis 8 Dottern, gibt Zucker, Vanille und beim Sulzen zwischen Eis 15, in Wasser 17 Gramm Gelatine dazu. Erkaltet, mischt man festen Schnee von 6 Klar bei.

## Gesulzte Caramel-Crême.

Man nimmt in das Becken 3 1/2 Deciliter Obers, 20 Deka Zucker, 4 Dotter, 1 Deka Gelatine und rührt es auf der Glut, bis es heiß ist, damit die Dotter nicht roh sind, lässt es aber nicht aufkochen. Nun gibt man noch Vanille und gebrannten, mit Wasser aufgekochten Zucker dazu und seiht es in eine tiefe Schüssel. Bei beständigem Rühren lässt man es erkalten, bis es dicklich wird, dann mischt man den Schaum von

4 Deciliter Obers darunter und füllt es in einen Model zum Sulzen. Sehr wichtig ist die Zeit des Beimischens, denn wenn man den Schaum zu früh dazu gibt, zergeht er, geschieht es aber erst, wenn die Crême sich theilweise schon sulzt, so mischt er sich nicht mehr vollkommen.

Als Cabinetspudding. Man gibt fingerhoch von der Crême in den Model, läßt sie sulzen, bestreut sie mit Rosinen, Weinbeerln und länglich geschnittenen Pistazien und legt ein Blatt von Bisquit (Seite 484) darauf, welches auf der Seite, die hineingestürzt wird, mit Marillensalse bestrichen ist und fährt so fort, bis der Model voll ist, zuletzt muss das Feste kommen. Man läßt es 2 bis 4 Stunden in Eis stehen, stürzt es dann heraus und ziert es mit eingesottenen Früchten wie eine Torte.

## Gesulzte Chocolate-Crême.

Man löst 14 Deka feine Chocolate und 7 Deka Zucker mit etwas heißem Wasser auf, rührt sie am Feuer, bis sie recht glatt ist, mischt 15 Gramm Gelatine aufgelöst dazu und dieses erkaltet zur Crême von 4 Dottern, 7 Deka Zucker und 2 Deciliter Obers, dann den Schaum von 3 Deciliter Obers nach und nach dazu.

Als Charlotte. Mit obiger Chocolate-Crême füllt man eine Reifform voll und läßt sie in Eis sulzen. Gestürzt, klebt man mit Marillensalse Schnitten von Genueserteig an, die man niederer als die Sulze geschnitten, oben abgerundet und nach dem Glasieren theils mit gehackten Pistazien, theils mit rothgefärbtem Hagelzucker bestreut und getrocknet hat. In die Höhlung füllt man weißen Schaum und belegt die Crême mit Früchten.

## Kalter Cabinets-Pudding.

Mit Früchten. 2 Deciliter Obers und 6 Dotter sprudelt man zu Crême und gibt beim Auskühlen 15 Gramm Gelatine dazu. Indessen schlägt man 1/2 Liter Obers zu Schaum und mischt es nebst Zucker zur Crême. Davon läßt man in einem Kuppelmodel sulzen, belegt sie mit würfelig geschnittenen, eingesottenen Marillen, Melonenspalten, Quitten, Ananas, bedeckt sie mit Crême, so nochmals unterlegt läßt man sie fertig sulzen.

Mit Rosinen und Maraschino. 10 Deka türkische Rosinen und 10 Deka Weinbeerln dünstet man mit Zuckerwasser und etwas Maraschino auf, damit sie saftig werden und schneidet Bisquiten in kleine Stücke. Dann füllt man von obiger Crême, mit dem Obersschaume gemischt, ein und belegt sie nach dem Sulzen mit den Bisquiten, die man in gesponnenen Zucker, mit Maraschino gemischt, getaucht hat und streut von den Rosinen

und eingesottenen Weichseln darüber. So macht man es abwechselnd in 3 Schichten und läßt es fertig sulzen. Dann mischt man etwas von der Crême (ohne Gelatine) mit Obersschaum und etwas Maraschino, stellt dies auf Eis und gibt es als Sauce zum gestürzten Pudding.

## Gesulzte Rum= oder Maraschino=Crême.

Man macht Crême von 4 Dottern, 2 Deciliter Obers und 10 Deka Zucker, gibt 8 Gramm Gelatine und Rum oder Maraschino nach Geschmack dazu, und wenn es zu stocken beginnt, 4 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers, und häuft es in eine Schüssel.

Als Charlotte. Man gibt 18 Gramm Gelatine zu obiger Crême und mischt dann nudelig geschnittene, eingesottene Früchte dazu, füllt es in einen mit Bisquiten ausgelegten Model oder klebt diese nach dem Stürzen mit Salse an.

Bisquitschaum. (Mit rohen Dottern.) Man rührt 6 bis 8 Dotter mit 15 Deka fein gestoßenem Zucker 1/2 Stunde, gibt dann 1 Deka mit Milch aufgelöste Gelatine, Schaum von 4 Deciliter Obers und 3 Löffel Maraschino dazu, häuft es in eine Glasschüssel, läßt es sulzen und serviert es mit spanischem Wind.

## Russischer Pudding.

Man löst 2 Deka Gelatine mit Milch auf, gibt 2 Deciliter Obers, 12 Dotter und 10 Deka Zucker dazu und sprudelt es zu Crême. Während des Auskühlens gibt man Zucker, Rum und 7 Deka Rosinen dazu, und, wenn es kalt ist, 1/2 Liter Obers zu Schaum geschlagen, füllt es in einen mit Bisquiten ausgelegten Model und läßt es sulzen.

## Gesulzte Quitten=Crême.

4 Deciliter Obers, 6 Dotter, 2 Deciliter Quittensaft, Zucker nach Geschmack und 1 Deka Gelatine schlägt man auf dem Feuer zu Crême und kühlt sie wie gewöhnlich aus. Dann mischt man den Schaum von 4 Deciliter Obers dazu, häuft es in eine Schüssel zum Sulzen und besteckt den Schaum dann mit kleinen Hohlhippen.

## Gesulzte Ananas=Crême.

Man gibt von eingesottener Ananas 4 halbe Eierschalen voll Saft, 4 Dotter und 8 Gramm aufgelöste Gelatine und Zucker in einen Topf und sprudelt es auf dem Herde zu Crême. Wenn sie ganz kalt ist, mischt

man 4 Deciliter Obers, zu Schaum geschlagen, sowie kleinwürfelig geschnittene Ananas dazu und läßt den Schaum in einer Schüssel sulzen.

## Gesulzte Pomeranzen-Crême.

21 Deka Zucker mit Saft und abgeriebenem Geruche von 1 Pomeranze, 2 Deciliter Wasser und 5 Dottern sprudelt man auf dem Feuer wie Crême. Dann gibt man 2 Deka Gelatine und, wenn es kalt geworden ist, 4 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers, mit Cochenille etwas röthlich gefärbt, dazu, füllt es in einen Model, läßt es in Eis sulzen und ziert die gestürzte Sulze mit eingesottenen Früchten.

Oder: Man gießt die Form mit Wassersulze aus, entweder nur einen Spiegel, den man mit Früchten belegt, oder ganz mittelst Einhängen eines etwas kleineren Kuppelmodels in einen größeren, und gibt die Pomeranzen-Crême hinein, nachdem dieser herausgenommen ist.

Wie Gefrorenes. Den Saft von 2 Pomeranzen und 4 Dotter rührt man auf der Glut, bis es dick wird, und mischt während des Auskühlens 1 Deka aufgelöste Gelatine, 21 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch und, wenn die Crême kalt ist, 4 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu. Man rührt fort, bis es wie ein Bisquitenteig wird, füllt es in die Gefrierbüchse und behandelt es wie Gefrorenes. Man stürzt es dann heraus und garniert es mit geschaumtem Obers.

## Charlotte von Obst-Saft.

5 Dotter, 28 Deka Zucker und 3 Deciliter frischen Obstsaft schlägt man über dem Feuer wie Chaudeau und gibt während des Auskühlens 2 Deka aufgelöste Gelatine, und wenn es kalt ist, 4 Deciliter Obers, zu Schaum geschlagen, dazu. Man füllt es 1 Stunde vor dem Gebrauche in einen mit Bisquiten ausgelegten Model und stellt ihn in Eis.

## Schweizer-Milch.

17 Deka Zucker läßt man in 4 Deciliter Wasser zergehen, dann kochen, bis er klar ist, und auskühlen. Man sprudelt nun 10 Dotter damit wie Chaudeau, gibt 10 Gramm Gelatine dazu und rührt, während des Auskühlens in Wasser gesetzt, fort, worauf man etwas Rum oder Likör, Zucker und 4 Deciliter Obers, zu Schaum geschlagen, dazu mischt.

## Gesulzter Chaudeau oder Wein-Schaum.

Von 4 Deciliter gutem, weißen Wein wie Seite 49 bereiteten Chaudeau schlägt man, während des Auskühlens in Wasser gehalten, fort

und gibt 1 Deka aufgelöste Gelatine dazu. Ganz erkaltet, füllt man die Form damit voll und läßt es sulzen.

Für Chaudeau von Pomeranzen gibt man Saft von 2 Orangen und abgeriebenen Geruch von einer zu $3^1/_2$ Deciliter mildem Wein, 14 Deka Zucker und 8 Dottern. Von Maraschino-, Vanille- oder anderem Likör gibt man nach Geschmack nebst der Gelatine während des Auskühlens zu Chaudeau von gewässertem Weine. Von passierten Erdbeeren gibt man $^1/_2$ Liter zu Chaudeau von 2 Deciliter Wein, 4 Dottern, 14 Deka Zucker und mischt 2 Deka Gelatine und etwas Cochenillefarbe und Schnee von 3 Klar dazu. Bei Himbeersaft gibt man etwas Limonensaft dazu.

## Charlotte von Chaudeau.

Man macht Chaudeau von 4 Deciliter weißem Wein, 8 Dottern, 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, gibt 2 Löffel voll Rum und 2 Deka Gelatine dazu und füllt den vierten Theil davon in eine Reifform. Nachdem dies gesulzt ist, belegt man es mit in kalten Punsch getauchten Bisquiten, streut eingesottene, abgetropfte Weichseln darüber und gibt wieder vom Chaudeau und so abwechselnd fort. Gestürzt, klebt man mit Marillensalse kleine, runde Bisquitkrapfeln an, welche man mit Perlen von Eis eingefaßt und mit Glasur überzogen hat, und belegt die Oberfläche mit Früchten.

## Punsch-Käse.

28 Deka Zucker und von 4 Pomeranzen den Saft rührt man in einer irdenen Schüssel recht lange, dann gibt man Chaudeau von 2 Deciliter gutem Weine, 10 Deka Zucker und 8 Dottern ausgekühlt dazu, sowie $2^1/_2$ Deka Gelatine, welche man mit 4 Deciliter russischem Thee aufgelöst hat und 2 Löffel Rum, und läßt es, in eine Form gefüllt, in Eis oder Wasser gestellt, sulzen.

## Whips (englische Sulze).

21 Deka Zucker, Geruch von $^1/_2$ Pomeranze und $^1/_3$ Limone, Saft von 2 Pomeranzen und 1 Limone, 2 Deciliter guten Wein und 6 Dotter schlägt man auf dem Feuer, bis es dick wird, dann gibt man 2 Deka Gelatine dazu, rührt es auf Eis, bis es kalt wird, mischt nun den Schnee von 6 Klar und 1 Deciliter Rum darunter und füllt es in einen Model zum Sulzen.

## Gesulzter Marillen-Schaum.

Saft von 4 Pomeranzen, 14 Deka Zucker und 21 Deka Marillensalse rührt man recht gut und mischt dann 17 Gramm aufgelöste Gelatine

und festen Schnee von 5 Eiweiß oder Obersschaum dazu und füllt es in eine Form.

## Blancmanger oder Mandel-Sulze.

Weiße Vanille-Mandelsulze. Man läßt 7 Deciliter leichtes Obers heiß werden, aber nicht sieden, verrührt damit 14 Deka Mandeln, welche mittelst Einweichens in kaltem Wasser geschält (Seite 48), dann gestoßen und mit etwas Obers im Mörser verrieben sind, und läßt es zugedeckt 1 Stunde stehen. Dann drückt man es durch eine Serviette, läßt es wieder warm werden und gibt 15 Gramm mit Milch aufgelöste Gelatine und Zucker mit Vanille nach Geschmack dazu. Während des Auskühlens stellt man es in kaltes Wasser und rührt immer fort, damit sich keine Haut bildet. Ehe es zu stocken beginnt, füllt man es in einen Model, welchen man vorher in Wasser taucht und ausschlingt oder mit reinem Mandelöle ausstreicht. Auf Eis gestellt, läßt man es einige Stunden, in kaltes Wasser gestellt aber über Nacht zum Sulzen stehen.

Anstatt Obers kann man 20 Deka geschälte und gestoßene Mandeln mit Wasser verrühren und zu siedendem Wasser geben und nach 1 Stunde Stehenlassen und Ausdrücken nochmals heiß machen und das übrige beimischen.

Limonen-, Pomeranzen-, Kaffeegeschmack wird wie zu Crême dem Obers beigemischt (Seite 49).

Roth bereitet man es ebenso und mischt frisch ausgepreßten Saft von Erdbeeren oder Himbeeren dazu. Wenn man Erdbeersaft, Maraschino, Vanille-Likör oder Rosenwasser des Geschmackes wegen beigemischt hat, so hebt man die Farbe mit Cochenille oder Alkermessaft.

Gelb macht man es, indem man Dotter und Pomeranzenzucker mit etwas vom Obers kalt absprudelt, dann zum übrigen siedend heißen, worauf man Gelatine und Zucker beimischt und es nochmals durch eine Serviette fließen läßt.

Grün wird die Sulze, wenn man sie von Pistazien statt von Mandeln (21 Deka zu 7 Deciliter Obers) macht und mit ein wenig Spinattopfen die Farbe erhöht.

Weißes Blancmanger mit Spiegel. Man gießt klare Himbeeren- oder Marillensulze kleinfingerhoch im Model ein, läßt sie sulzen und gibt Vanille-Blancmanger darauf, bis der Model voll ist.

Für braune Mandelsulze löst man Chocolate mit etwas siedendem Wasser auf, rührt sie während des Auskühlens mit Zucker und

wenn sie fein und kalt ist, das übrige nach und nach dazu. Oder man mischt starken, schwarzen Kaffee zur Mandelsulze.

Mehrfärbig. Von weißer Mandelsulze mit Vanille, rosenfarber mit Saft und Geruch, grüner Pistazensulze und brauner mit Chocolate oder Kaffee gießt man in einen Reif- oder Stufenmodel, wenn die vorige Schichte gesulzt ist.

Als Damenbrett. Weiße Mandelsulze gießt man in eine glatte Form ein. Gesulzt und gestürzt, schneidet man sie zu gleichen Vierecken, die man, mit den Ecken zusammenstoßend, in eine größere Form stellt, worauf man die Zwischenräume nach und nach mit Chocolate-Blancmanger ausgießt.

Eier von Mandelsulze in Körbchen oder Vogelnest. Dazu muss man vorher Eierschalen sammeln, denen man beim Gebrauch des Inhaltes nur ein kleines Käppchen mit einem Messer abgeklopft und sie gleich ausgewaschen hat. Wenn man die Mandelsulze einfüllen will, streicht man die Eischalen mittelst einer Feder mit Mandelöl aus, stellt sie in Eis fest und gießt sie voll. (Man kann sie auch von rother Sulze als Ostereier machen.) Kurz vor dem Servieren schneidet man mit einer kleinen, scharfen Scheere die Schalen auf, schält die gesulzten Eier heraus und gibt sie in Körbchen von Mandelgrillage oder Vogelnester von gesponnenem Zucker. Den Zucker, bis zum Bruche gekocht, spinnt man um einen mit Mandelöl bestrichenen Kuppelmodel. Wenn dieser recht dick umsponnen ist, macht man noch besonders eine Hand voll Fäden, gibt sie in das Nest und weiße oder lichtbraune Eier hinein.

Äpfel von Mandelsulze. Die gelbliche Mandelsulze mit Dottern füllt man in glatte, runde Wanneln. Wenn sie gesulzt ist, stürzt man 2 Becherl zusammen, dann hält man sie einen Augenblick auf allen Seiten in warmes Wasser und stürzt sie auf die Schüssel. Als Krone steckt man eine Gewürznelke hinein, als Stengel ein Stückchen Zimmt. Die rothen Backen malt man mit Alkermessaft, welchen man mit Wasser mischt, und legt Pomeranzenblätter dazu.

## Chocolate-Sulze.

Mit Obers. 1 Liter Obers, 14 Deka Zucker und 14 Deka Vanille-Chocolate kocht man unter fleißigem Sprudeln, bis sie recht fein ist, worauf man 2 Deka Gelatine dazu mischt, fortsprudelt bis es kalt ist, dann in eine Form füllt und zwischen Eis sulzen läßt, oder man gibt nur 1 Deka Gelatine dazu und läßt es in einer Schüssel sulzen.

Mit Wasser. Man nimmt Wasser statt Obers, wovon man aber um 1 Deciliter weniger zu obiger Quantität gibt. Diese braune Sulze

kann man auch dünn eingegossen ausstechen und damit Obersschaum u. dgl. zieren.

## Kaffee-Sulze mit Obers.

In 7 Deciliter siedendes Obers gibt man 10 Deka frisch gebrannte Kaffeebohnen, läßt es zugedeckt erkalten, seiht es, gibt 2 Deka aufgelöste Gelatine und Zucker nach Geschmack dazu und seiht es abermals. Oder man mischt zu starkem Kaffee Zucker, gutes, gekochtes Obers und Gelatine.

## Klare Kaffee-Sulze[1]).

Von 10 Deka frisch gebranntem Kaffee gibt man 7 Deka in 2 Deciliter siedendes Wasser und läßt es zugedeckt erkalten. Den übrigen reibt man und macht davon auf einer Filtriermaschine, mit Wasser aufgegossen, 2 Deciliter Kaffee. Dann gibt man beides und 2 Deka aufgelöste Hausenblase zu 28 Deka geklärtem Zucker, seiht es nochmals und läßt es in einer ausgepreßten Form sulzen.

Kaffee- und Chocolate-Sulze kann man auch in Kaffeebechern sulzen lassen, und diese gestürzt, oder über einer Serviette auf eine Schüssel gestellt, servieren.

## Vanille-Sulze.

Man löst 25 Deka Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser auf, gibt 15 Gramm aufgelöste Hausenblase und ein Stückchen Vanilleschote dazu, kocht und klärt ihn und seiht ihn durch eine aufgespannte Serviette. Man hebt Farbe und Geschmack durch einige Tropfen Cochenille und etwas Vanille-Likör oder Kirschwasser und Limonensaft.

## Rosen-Sulze.

14 Deka Zucker klärt man und schüttet ihn siedend über 3 bis 4 Deka Rosenblätter (von Centifolien) und läßt ihn zugedeckt erkalten. Dann gibt man von 1 Limone Saft und 15 Gramm aufgelöste Hausenblase dazu, seiht es und läßt es sulzen. Man kann auch Kirschwasser und einige Tropfen Cochenille dazu geben.

## Veilchen-Sulze.

In eine Schüssel gibt man 4 Deciliter rein abgezupfte Blumenblätter der blauen Veilchen, schüttet 4 Deciliter siedendes Wasser darauf und läßt dies zugedeckt einige Stunden stehen. Dann kocht man 28 Deka Zucker mit 3 Deciliter Wasser, schäumt ihn rein ab und gibt, wenn

---

[1]) Über klare Sulzen, Gelatine und Hausenblase siehe Seite 532 und 28.

er ausgekühlt ist, das abgeseihte Veilchenwasser, Saft von 2 Limonen und 15 Gramm Hausenblase, mit Limonenschalen aufgekocht, geseiht, lauwarm dazu, füllt es ganz kalt in eine Form und stellt sie in Eis.

## Sulze von eingesottenen Säften.

Man kocht 10 Deka Zucker mit 4 Deciliter Wasser, bis er klar ist, und mischt 4 Deciliter eingesottenen Saft von Ribiseln, Himbeeren oder anderen Früchten, etwas Limonensaft und 2 Deka Hausenblase, mit 4 Deciliter Wasser und Limonensaft aufgelöst und geseiht, dazu und füllt es erkaltet in einen Model, den man in Eis eingegraben oder in frisches Wasser gestellt hat.

## Erdbeer- und Himbeer-Sulze.

Man kocht 28 Deka Zucker mit 7 Deciliter Wasser, bis er schwere Tropfen macht, und gießt die Hälfte davon über 1½ Liter reine Erdbeeren und läßt sie zugedeckt über Nacht stehen. Die andere Hälfte des Zuckers kocht man mit 2 Deka aufgelöster, gekochter Hausenblase und Saft einer Limone auf und seiht ihn heiß durch eine aufgespannte Serviette in eine Schüssel und den Erdbeersaft dazu, seiht das Ganze abermals und füllt es in eine Form. Bei Himbeersulze gibt man Saft von 2 Limonen oder Saft von weißen Johannisbeeren dazu.

## Ribisel-Sulze.

Die von den Stengeln gezupften Beeren zerdrückt man und preßt den Saft durch ein Tuch, läßt ihn ein paar Stunden stehen und seiht das Klare davon ab. Zu ½ Liter davon gibt man 30 Deka Zucker, geklärt, 17 Gramm Hausenblase, seiht es, bis es recht klar ist, und läßt es sulzen.

## Weichsel-Sulze.

Zu 4 Deciliter ausgepreßtem Saft gibt man 20 Deka geklärten Zucker und 2 Deka Hausenblase, läßt es aufsieden und seiht es.

M i t M a r a s c h i n o. Man kocht 14 Deka Zucker mit 3 Deciliter Wasser, gibt, wenn er recht klar ist, 2½ Deka Hausenblase, von ½ Limone den Saft, ½ Liter eingesottenen Weichselsaft und Maraschino nach Geschmack dazu, seiht es durch ein Tuch, füllt es in eine Form und läßt es in Eis sulzen.

## Berberitzen-Sulze.

7 Deciliter schöne, reife, abgezupfte Berberitzen (auch Essigbeeren und Weinscharl genannt) werden zu 14 Deka geläutertem Zucker gegeben, auf-

gekocht, zugedeckt ausgekühlt, mit 17 Gramm aufgelöster, klarer Hausenblase gemischt, geseiht und gesulzt.

## Marillen-Sulze.

Man kocht 28 Deka Zucker, bis er klar ist, schüttet ihn auf 15 Stücke saftige, dunkelfleischige, geschälte und halbierte Marillen und läßt es zugedeckt 24 Stunden stehen oder ein wenig aufkochen, dann durch ein Tuch fließen. Man gibt den Saft von 2 Limonen und 17 Gramm aufgelöste Hausenblase dazu, seiht es nochmals und läßt es, in eine Form gefüllt, in Eis sulzen.

## Pfirsich-Sulze.

In geklärtem Zucker von 28 Deka kocht man 6 große Pfirsiche, geschält und halbiert, sowie die ausgeschlagenen Mandeln der Kerne, bis die Pfirsiche weich sind, worauf man es zugedeckt erkalten läßt. Den geseihten Saft mischt man mit $2^1/_2$ Deka mit gutem Weine aufgelöster Hausenblase und unterlegt die Sulze mit gekochten Pfirsichspalten.

## Ananas-Sulze.

Zu einer kleinen Ananas kann man 28 bis 40 Deka Zucker, mit 7 Deciliter Wasser gekocht, den Saft einer Limone, $2^1/_2$ Deka Hausenblase und 1 Glas guten, weißen Weines (vorzüglich Champagner) nehmen. Die abgeschälten Schalen kocht man nebst dem Limonensaft mit einem Theile des Zuckers, das Fleisch wird zum Einlegen beliebig geschnitten, einige Minuten gekocht, dann herausgenommen und der Saft geseiht mit der Hausenblase und dem Weine gemischt.

Oder: Man gibt den Saft von einer eingesottenen Ananas zu gekochtem Zucker und Gelatine und unterlegt die Sulze mit den Spalten.

## Quitten-Sulze.

28 Deka Zucker kocht man mit 7 Deciliter Wasser und mit diesem 3 abgewischte, zu Scheiben geschnittene Quitten, bis sie weich sind. Den Saft läßt man auf einem Siebe abfließen, gibt 1 Deka Hausenblase, etwas Limonensaft und Cochenille dazu, damit die Sulze röthlich wird, seiht es durch eine Serviette und füllt es zum Sulzen in eine Schüssel.

## Äpfel-Sulze.

12 Stück Borsdorfer- oder Maschanzker-Äpfel, zu Spalten geschnitten, kocht man mit $1^1/_2$ Liter Wasser, bis sie recht weich sind. Den Saft läßt man ruhig durch ein Tuch fließen und kocht ihn mit 21 Deka

Zucker, bis er schwere Tropfen macht. Man gibt 1 Deka Hausenblase dazu und läßt es geseiht, mit Obst unterlegt, sulzen. Man nimmt bei dieser weniger Hausenblase, da der Äpfelsaft selbst sulzig ist. In kleinen Formen gesulzt, wird es gestürzt, in Gläschen aber mit denselben serviert.

## Weintrauben-Sulze.

Von sehr reifen, guten Weintrauben werden die Beeren abgezupft und durch ein Tuch gepreßt. Zu 1/2 Liter solchen Saftes, den man eine Weile stehen läßt, dann durchseiht, gibt man 14 Deka geklärten Zucker, etwas Limonensaft und 17 Gramm Hausenblase. Man läßt es nochmals durch eine Serviette fließen und sulzt es in einem Traubenmodel.

M i t Q u i t t e n. Man reibt einige Quitten, preßt den Saft durch Leinwand, kocht ihn mit zerstoßenen, blauen Trauben, bis er schön roth ist, worauf man ihn seiht, den geklärten Zucker und die Hausenblase dazu gibt und abermals durch Leinwand fließen läßt.

## Pomeranzen-Sulze.

Auf die fein herabgeschnittene Schale von 2 Orangen und 1/2 Citrone gießt man 2 Deciliter siedendes Wasser und seiht dieses nach einer halben Stunde zu 2 Deka mit 1/2 Liter Wasser aufgelöster Gelatine oder Hausenblase und stellt dies mit 20 Deka Zucker auf mäßige Wärme. Indessen drückt man den Saft von 6 großen Pomeranzen und 1 Limone nur leicht aus, läßt ihn ruhig stehen, seiht ihn dann durch eine aufgespannte Serviette und gibt ihn zu dem rein abgeschäumten Zucker. Man läßt ihn noch einige Minuten auf mäßiger Wärme stehen, schäumt ihn wieder ab, seiht das Ganze durch die Serviette und gibt 1 Löffel guten Rum dazu.

Will man die Sulze mit Orangenspalten zierlich auslegen, so entfernt man sorgsam die innere, weiße Haut, theilt die Spalten, ohne das feine Häutchen zu zerreißen, kocht sie in gesponnenem Zucker einmal auf und läßt sie auf einem Siebe auskühlen.

## Limonen-Sulze.

Man bereitet sie wie die Orangensulze aus Saft von 8 Limonen, 1 Pomeranze und Schalen 1 Limone, 28 Deka Zucker und 2 Deka Hausenblase.

## Gesulzte Pomeranzen.

Von Pomeranzen schneidet man an der Stengelseite soviel ab, daß man mit einem Kaffeelöffel das Fleisch leicht herausnehmen kann, legt die Schalen bis zum Gebrauche in kaltes Wasser und trocknet sie dann ab.

Den Saft verwendet man zur Pomeranzensulze, von der man einen Theil licht läßt, einen Theil mit Pomeranzenzucker gelb und den dritten röthlich färbt. Man gießt die in einem Sieb über Eis gestellten Schalen, jede mit einer Farbe, nur nach und nach voll, damit sie nicht umfallen. Fest gesulzt, schneidet man mit einem scharfen Messer jede Pomeranze in 4 Theile und rangiert die Spalten, zierlich mit den Farben wechselnd, auf die Schüssel, in welcher man vorher etwas von der Sulze stocken läßt.

Als Körbchen. Dazu schneidet man frischen, ganzen Pomeranzen die Schale so an, daß ein Henkel gebildet wird, welchen man, so wie auch den Rand des Körbchens, fein auszackt, nachdem man das brauchbare Fleisch und soviel als möglich vom Weißen herausgenommen hat, und legt sie in Wasser, bis die Sulze bereitet ist. Dann füllt man die Schalen nach und nach mit Sulze bis zum ausgezackten Rande an und läßt sie, in Eis gestellt, sulzen.

## Thee-Sulze.

21 Deka Zucker klärt man, gibt die Hausenblase, 1 Eßlöffel voll Thee und einige Tropfen Cochenille dazu, läßt es zugedeckt kalt werden, mischt es mit 1 Deciliter Kirschenwasser, dem Safte einer Limone, ergänzt es auf 7 Deciliter, seiht es und läßt es sulzen.

## Punsch-Sulze.

Zu 28 Deka geklärtem Zucker mischt man 2 Gläser voll chinesischen oder Kukurutz-Thee, 1/2 Glas Limonen- oder Pomeranzensaft, einige Löffel Rum und 17 Gramm aufgelöste Hausenblase bei 7 Deciliter von der Mischung.

## Rum-Sulze.

28 Deka Zucker siedet man mit 1/2 Liter Wasser und gibt, wenn er klar ist, 17 Gramm aufgelöste Hausenblase und 2 Deciliter Rum dazu.

## Likör-Sulze.

Man kocht 21 Deka Zucker mit 1/2 Liter Wasser, gibt 17 Gramm Hausenblase, Pomeranzensaft und Maraschino oder andern Likör nach Geschmack dazu und etwas Cochenille, um die Farbe zu erhöhen.

## Wein-Sulze.

Man läßt 1/2 Liter sehr guten, weißen Wein mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonen- und Pomeranzenschalen 1/2 Stunde kochen, dann gibt man geläuterten Zucker, von 1 Limone den Saft und 2 Deka mit Wein aufgelöste Hausenblase dazu und seiht es.

Von Champagner. Man kocht 21 Deka Zucker bis er klar ist, gibt 2 Deka Hausenblase dazu, färbt ihn blaſs rosa und seiht ihn. Wenn er beinahe kalt geworden ist, mischt man Saft ½ Limone und 3 Deciliter Champagner dazu. Man kann auch das Moussieren andeuten, indem man ganz wenig von dem mit Hausenblase gemischten Zucker wegnimmt, dann den Champagner zum Zucker gibt, wovon man nun den vierten Theil zu Schaum schlägt und sulzen läſst. Dann schlägt man den weggenommenen Zucker, bis er schaumig wird, mischt die noch flüssige Sulze dazu und gießt sie auf den gesulzten Schaum in die Form. Dadurch werden kleine Blasen in der Sulze ersichtlich sein, welche wie Schaumperlen des Champagners erscheinen.

## Wasser-Sulze.

28 Deka Zucker und 7 Deciliter Wasser kocht und klärt man, gibt von 2 Limonen den Saft und etwas herabgeschnittene Schale und 17 Gramm Hausenblase dazu. Nachdem man es eine Weile zugedeckt stehen ließ, seiht man es und verwendet diese klare Sulze zum Ausgießen der Form oder um einen Spiegel zu machen, sowie zum Einlegen von Früchten.

## Verschiedenfärbige Sulze.

In einem mit Mandelöl ausgestrichenen Stufenmodel gießt man fingerhoch eine beliebige Sulze ein, läſst sie stocken, darauf eine andere rothe oder lichte, wenn diese gesteckt, wieder eine andere, so fort, bis die Form voll ist.

Man gießt einen glatten Model mit klarer Wassersulze aus und sticht mit einem Kaffeelöffel gleiche Stücke von weißer Mandelsulze, gelber Marillensulze, Chocolate- und Himbeersulze aus, legt sie mit den Farben wechselnd ein und gießt jede Schichte mit der Wassersulze voll.

## Mit Obst unterlegte Sulze.

Von einer klaren Wein-, Wasser-, Limonen-, Weintrauben- oder Likör-Sulze gießt man fingerhoch in einen glatten Model und läſst sie fest werden. Dann belegt man sie blumenartig mit verschiedenen eingesottenen Früchten. Kleines, frisches Obst übergießt man Tags vorher mit ausgekühltem, gesponnenem Zucker und läſst es abtropfen. Wenn es nach und nach mit Sulze bedeckt wurde, gibt man eine zweite Schichte, die vorzüglich nur einen hübschen Rand bildet, z. B. einen gewundenen Kranz von schief aufgestellten, gleich großen Marillen- und Äpfelspalten (von Taftäpfeln, mit Limonensaft und Zuckerwasser gekocht und auf einem Siebe abgetropft) oder dgl.

Oder: Man kocht mit einem kleinen Äpfelbohrer ausgestochene Taftäpfel mit Zuckerwasser und Limonensaft weiß, aber nicht zu weich, und andere mit Beimischung von Cochenille schön roth. Erkaltet in Sulze getaucht, legt man sie in einen Reifmodel in die ausgetriebenen Röhrchen, mit den Farben wechselnd, ein und gießt den Model mit Wein-, Likör- oder Limonen-Sulze nach und nach voll.

Oder: Man hängt einen kleineren, ebenfalls glatten Kuppelmodel in den größeren, füllt den Zwischenraum mit Sulze aus, gibt Eis in den kleinen Model, und wenn dieser, nachdem die Sulze gestockt ist, erwärmt und herausgenommen wurde, gibt man eingesottenes oder frisches, schönes Obst, als: Erdbeeren oder Ananas, Trauben, Pomeranzenspalten u. s. w. hinein und füllt den leeren Raum mit Sulze voll.

Kaffeebecher füllt man mit Erdbeeren, Himbeeren und abgezupften weißen Johannisbeeren, mit Zucker bestreut und mit Saft von eingesottener Ananas oder dicklich gekochtem Zucker übergossen, über die Hälfte an und gräbt sie in Eis. Dann gibt man gute Sulze von Wein oder Likör darüber, läßt sie stocken und serviert die Becher über einer Serviette auf eine Schüssel gestellt.

Einen Tag vor dem Gebrauche gibt man zu 4 Deciliter geklärtem Zucker eine Kaffeeschale voll guten, weißen Wein, klaren Saft einer Citrone, 1 Deka Gelatine, aufgelöst und geseiht, und, nachdem man das Ganze wieder durch eine Serviette fließen ließ, 1 Kaffeelöffel voll Maraschino. Man gießt es nach und nach über kalt gestellte, ausgesucht schöne Wald- oder Garten-Erdbeeren oder zu Stücken geschnittenes Melonenfleisch in eine Schüssel oder in Kaffeebecher und läßt es in Eis bis zum Gebrauche stehen. Festere Früchte werden geschält und, mit Zuckerwasser nicht zu weich gekocht, kalt eingelegt.

## Geschlagene Sulzen.

Die zu Schaum geschlagenen Sulzen sind leichter als die klaren zu bereiten, daher man auch jede der vorhergehenden, wenn sie nicht ganz rein durchsichtig ist oder beim Sulzenlassen nicht fest genug geworden ist, auf diese Weise beenden kann. Doch bereitet man sie auch von eingesottenen oder frischen Früchten, wozu man feste Früchte mit Zuckerwasser dünstet, weiche roh passiert. Zu 4 Deciliter vom Fruchtmark gibt man 4 Deciliter gesottenen Zucker, mit 2 Deka aufgelöster Gelatine und Limonensaft gemischt. Ausgekühlt und geseiht, gibt man es in das Einsiedebecken, stellt es in Eis oder kaltes Wasser und schlägt es mit der Schneeruthe, bis das Ganze zu festem Schaume geworden ist.

Man häuft die Sulze dann in einer Schüssel bergartig auf und serviert sie gleich mit Backwerk, oder gibt sie in eine in kaltes Wasser getauchte Form und stellt sie bis zum Stürzen in kaltes Wasser.

Eine glatte Form kann man vor dem Einfüllen mit klarer, ungeschlagener oder mit Wasser-Sulze ausgießen, entweder nur am Boden einen Spiegel oder die ganze auslaufen lassen, und wenn diese gestockt ist, es wiederholen, dann erst die geschlagene Sulze einfüllen. Den Spiegel kann man mit eingesottenen Früchten, die man in kalte Sulze getaucht hat, zierlich auslegen und wieder mit klarer eingießen.

Von Äpfeln und Quitten bereitet man die Sulze wie Seite 546 und gibt auch bei Äpfeln Saft einer Limone dazu.

Von Marillen. Zu 7 Deciliter Saft von Dunstmarillen gibt man 2 Deka Gelatine aufgelöst und gesottenen Zucker nach Geschmack.

Von Erdbeeren oder Pfirsichen wird das passierte Mark mit etwas Cochenille schöner roth gefärbt. Für 7 Deciliter vom Passierten löst man 2 Deka Gelatine auf, und kocht 20 Deka Zucker bis er klar ist. Weiter wie obige.

Von Ribiseln gibt man zu 7 Deciliter ausgepressten Saftes 40 Deka mit 4 Deciliter Wasser gekochten Zucker und 1 Deka Gelatine, da diese Frucht sich leicht sulzt.

Himbeerschaum. Man kocht 10 Deka Zucker mit 4 Deciliter Wasser, bis er klar ist, gibt 2 Deka aufgelöste Gelatine dazu, seiht ihn und mischt, wenn er ausgekühlt ist, 4 Deciliter frisch ausgepressten Saft, mit Saft von 1 Limone klar filtriert, dazu.

Likör-Sulze. Man bereitet eine Sulze von beliebigem Likör (wie Seite 548) und kann die Hälfte röthlich färben, die Form mit der lichten ausgießen und die rothe geschlagen einfüllen oder schichtenweise abwechseln. Man schlägt jedoch nur für eine Schichte auf einmal und erst, wenn die vorher eingegossene klare Sulze gestockt ist.

Als Charlotte. Unter Limonen- oder Pomeranzen-Sulze, wie Seite 547 bereitet, mischt man, ehe der Schaum beim Schlagen zu fest wird, würfelig geschnittene, eingesottene Nüsse, Marillen, Melonspalten, Quitten, Weichseln, Ananas u. s. w., läſst es, in einen Model gefüllt, in Eis sulzen und klebt nach dem Stürzen Bisquiten oder anderes Backwerk mit zäher Marillensalse an die Sulze und ziert die Oberfläche mit Früchten.

# Gefrorenes.

## Gefrorenes von eingesottenen Säften.

Zu 4 Deciliter mit Zucker eingesottenem Obstsafte gibt man 14 Deka Zucker, mit 4 Deciliter Wasser klar gekocht, und von 1 oder 2 Limonen den Saft, und gibt es ganz kalt in die Gefrierbüchse[1]). Für Obstsaft, welchen man, ohne Zucker in Dunst gekocht, aufbewahrt hat, siedet man mehr Meliszucker mit Wasser, bis er klar ist, seiht ihn durch eine Serviette, mischt davon nach Geschmack zum Safte und gibt Limonensaft und, wenn es die Farbe erfordert, etwas Alkermessaft dazu. Vom Limonensaft darf man nicht zu viel nehmen, damit die Säure nicht vorschlägt und weil er krampferregend wirkt. Wenn man zu viel Zucker dazu mischt, friert es schwer, bei zu wenig wird das Gefrorene zu eisig, in welchem Falle man mit gestoßenem Zucker nachhelfen muss.

[1]) Was gefrieren soll, wird an einem kühlen Orte in gesalzenes Eis eingegraben. Zu einem Wasserschaffe voll Eis gibt man 1 bis 2 Kilo Steinsalz, welches grob zerstoßen um die Büchse herum auf das zerklopfte Eis gestreut wird. Nachdem man die leere Büchse im Eise erkalten ließ, wischt man sie aus, gräbt sie ein, dass nur der Rand herausragt, stößt das gesalzene Eis fest und füllt sie halb voll. Mit dem Deckel gut geschlossen, lässt man es ruhig stehen, damit es recht kalt wird, was bei geistiger Flüssigkeit länger dauern muss, als bei Obers.

Wenn man zu drehen beginnt, wischt man das Heraussstehende der Büchse ab und dreht, beim Griffe angefasst, schnell im Kreise. Nach einigen Minuten nimmt man den Deckel ab, wischt ihn aus und stößt mit dem Spatel los, was sich seitwärts angelegt hat, und mischt es mit dem übrigen. So fährt man fort, bis es dick wird, worauf man 1 Löffel Staubzucker dazu gibt, es recht gleichmäßig verrührt und, ohne den Deckel zu schließen, abwechselnd dreht, indem man den Spatel an die Seitenwand der Büchse drückt und diese damit dreht und wieder mischt. Von diesem schnellen Drehen und abwechselnden Verrühren hängt die Feinheit des Gefrorenen ab. Zuletzt muss es wie Butter sein. Wenn es fertig ist, lässt man es bis zum Gebrauche im Eise stehen, worauf man es stürzt, indem man die Büchse in gestandenes Wasser taucht oder löffelweise herausfasst. Wenn man Büchse oder Formen in Eis eingräbt, muss man das zuviele Wasser beim Zapfen ablassen oder sonst beseitigen. Ähnlich bleibt das Verfahren auch bei neueren Arten von Gefrierbüchsen, welche Beschleunigung und Erleichterung der Erzeugung oder auch minderen Bedarf an Eis bezwecken.

Wenn man das Frieren beschleunigen will, gibt man nebst Salz auch Salpeter und Salmiak, von jedem 7 Deka, dazu, wodurch es in 10 Minuten fest wird, daher man es „Eisenbahn-" oder „Minutengefrorenes" nennt, wozu man die Bestandtheile, ob Obers oder Saft, ungekocht, den Zucker nur aufgelöst verwendet. Man kann solches auch, in Ermangelung einer Gefrierbüchse, in einem Schneebecken bereiten, welches man mit einem Finger in der Handhabe leicht dreht. Man gibt jedoch anfangs nur wenig von der Flüssigkeit hinein und nach und nach dazu.

## Gefrorenes von frischem Obste.

Von Erdbeeren oder Himbeeren. Zu 4 Deciliter vom passierten Erdbeermark gibt man 20 Deka Zucker,[1]) mit 4 Deciliter Wasser gekocht, etwas Limonensaft und Cochenille oder Alkermessaft zur Hebung der Farbe. Zu Himbeergefrorenem etwas mehr Limonensaft.

Von Ribiseln. Zu 4 Deciliter ausgepresstem Saft gibt man 28 Deka Zucker, mit 4 Deciliter Wasser gekocht.

Von Weichseln. Man stößt sie und presst sie durch ein Tuch und mischt diesen Saft nach Geschmack, wie den Ribiselsaft, mit Zuckerwasser und Limonensaft. Oder man macht Ribiselgefrorenes und gibt etwas Kirschlorbeergeist dazu.

Von Marillen. Man passiert recht reife Aprikosen, zerstößt die ausgelösten Mandeln der Kerne, lässt sie 1 Stunde im Safte liegen, gibt den Zucker gekocht dazu und streicht es wieder durch ein Sieb. Oder man kocht 28 Deka Zucker mit 1/2 Liter Wasser, gießt ihn über 20 Deka geschälte, halbierte Marillen, lässt es über Nacht zugedeckt stehen, gibt Limonensaft dazu und treibt es durch ein Sieb.

Von Pfirsichen. Geschälte Pfirsiche schneidet man zu Spalten, bestreut sie mit Zucker, gibt einige Löffel guten Wein darauf und lässt sie mehrere Stunden stehen. Man passiert sie dann und gibt gekochten Zucker nach Geschmack, etwas Alkermessaft und Limonensaft darüber.

Von Quitten. 6 große Quitten, geschält, zu Spalten geschnitten, kocht man mit 1/2 Kilo Zucker und 8 Deciliter Wasser, bis sie weich sind, dann presst man sie durch ein Tuch und gibt Limonensaft dazu.

Von Weintrauben. Die sehr reifen Beeren guter Weintrauben zupft man von den Stengeln, zerdrückt und presst sie aus und gibt gekochten Zucker und Limonensaft dazu.

Von Ananas. Man kocht 21 Deka Zucker mit 1/2 Liter Wasser und gibt Stücke von frischer oder eingesottener Ananas hinein, kocht sie weich, mischt Limonensaft bei und treibt es durch ein Sieb. Oder man schneidet 1/2 kleine Ananas zu Scheiben, stößt sie mit Zucker, mischt dies zu gekochtem Zucker und Limonensaft und passiert es.

Von Pomeranzen. Von 1 Pomeranze reibt man den Geruch ab, gibt von 6 Pomeranzen und 1 Limone den Saft dazu, kocht 21 Deka Zucker mit 4 Deciliter Wasser, mischt es zusammen und seiht es.

[1]) Das richtige Verhältnis von Zucker bei Obstgefrorenem bestimmt man bei größeren Quantitäten am sichersten mit der Zuckerwage, welche, in das Gemischte gehalten, auf 20 Grad zeigen muss, was durch Vermehrung des Zuckers oder des übrigen erzielt wird.

Von Limonen. Zu dem Safte von 6 Limonen mischt man von einer den abgeriebenen Geruch und 28 Deka Zucker, mit 7 Deciliter Wasser gekocht, oder zu 3 Deciliter Saft 6 Deciliter Zuckerwasser.

## Punsch-Gefrorenes.

Zu 28 Deka mit 4 Deciliter Wasser gekochtem Zucker gibt man, wenn er ausgekühlt ist, 3½ Deciliter russischen Thee, von 4 Pomeranzen den Saft, von einer den abgeriebenen Geruch, von 2 Limonen den Saft, von 1 Geruch und, wenn es halb gefroren ist, 1 Deciliter Rum.

## Gefrorenes von Obst-Saft und Obers-Schaum.

Zu 4 Deciliter ausgepreßtem Safte von Erdbeeren, Himbeeren, Marillen, Pfirsichen u. s. w., mit gesottenem Zucker gemischt, gibt man 2 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers, mit Zucker versüßt, und treibt es zu Gefrorenem.

## Likör-Gefrorenes.

Man siedet 30 Deka Zucker mit ½ Liter Wasser, mischt von 2 Limonen den Saft und 1½ Deciliter Maraschino oder anderen Likör, bei Vanille-Likör auch etwas Alkermessaft, dazu und treibt es wie angegeben.

## Tutti-Frutti-Gefrorenes.

Zu Gefrorenem von Limonen, Pomeranzen oder Ananas mischt man, sobald es fest wird, würfelig geschnittene, eingesottene Früchte, als: Nüsse, Melonenspalten, Birnen, Ananas u. s. w. und richtet es bergartig an oder füllt es in Körbchen von Pomeranzenschalen und serviert sie über einer Serviette auf die Schüssel gerichtet.

Von Obers. Zu festem Schaume geschlagenes, mit Vanillezucker versüßtes Obers gibt man in die Gefrierbüchse, schüttelt diese, damit es sich zusammensetzt, und treibt es wie Gefrorenes, bis es dick wird. Dann mischt man die würfelig geschnittenen Früchte dazu und rührt es bei weiterem Treiben nur vom Rande los und ganz leicht durcheinander. Man kann auch Vanille-Likör oder Maraschino dazu geben.

## Kastanien-Gefrorenes.

Mit Rum. ½ Kilo roh geschälte Kastanien kocht man mit Zuckerwasser und einem Stückchen Vanille weich und treibt sie durch ein Sieb. Dann kocht man 21 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser und gibt es nebst 2 Löffel Rum und 4 Deciliter Obers, zu Schaum geschlagen, zu den Kastanien und treibt es zu Gefrorenem.

Mit Maraschino als Pudding. Zu Kastanien-Gefrorenem mischt man statt Rum 1 Deciliter Maraschino und nebst dem Obersschaum 14 Deka türkische Rosinen und ebensoviele Korinthen, mit Zuckerwasser und etwas Maraschino gedünstet und erkaltet, und 2 Deka gestiftelte Pistazien, füllt es in eine in das Eis gegrabene Puddingform, legt Schreibpapier darüber, schließt sie gut und gibt Eis auf den Deckel.

## Nuss-Gefrorenes.

Man gibt 21 Deka Nüsse in frisches Wasser, schält sie nach 24 Stunden, stoßt sie, wobei man, wenn sie schon fein sind, etwas Obers dazu gibt, kocht sie mit 4 Deciliter Obers auf und mischt sie nebst 21 Deka gestoßenem Zucker zu Schaum von 4 Deciliter Schlagobers. Oder man gibt die ungeschält sehr fein geschnittenen Nüsse nebst Zucker zu Schaum von 7 Deciliter Obers.

## Mandel- und Haselnuss-Gefrorenes.

Mit Oberssschaum. Man macht 1/2 Liter Mandelmilch von 14 Deka süßen Mandeln und 2 Deka bitteren, schägt sie mit 6 Dottern, 14 Deka Zucker und Pomeranzengeruch zu Crême, gibt sie erkaltet in die Büchse, treibt es zu festem Gefrorenen und mischt Schaum von 2 Deciliter Obers dazu. Bei Haselnüssen nimmt man nur Vanillegeschmack.

Von gerösteten Mandeln. Man röstet 21 Deka Mandeln mit 10 Deka Zucker schön gelb, kühlt sie aus, stoßt sie, gibt sie in 7 Deciliter siedendes Obers, läßt es 1 Stunde stehen, mischt noch 7 Deka Zucker dazu und schlägt es mit einigen Dottern zu Crême.

Ohne Dotter. 40 Deka geschälte Mandeln oder Haselnüsse stoßt man mit frischer Milch recht fein, mischt dies zu 7 Deciliter frisch abgenommenen Obers, läßt es über Nacht an einem kühlen Orte stehen, drückt es durch eine Serviette und zuckert es.

## Vanille-Gefrorenes.

Gelbes. Man kocht ein Stückchen Vanille mit etwas Obers, läßt es kalt werden und seiht es zu 7 Deciliter Obers, gibt 28 Deka gestoßenen Zucker und 4 bis 6 Dotter dazu und schlägt es über Feuer, bis es heiß ist, dicklich wird und die Dotter nicht mehr roh sind, dann in kaltes Wasser gehalten fort, bis es ganz kalt ist.

Weißes. Statt der Dotter schlägt man 3 Klar zu Schnee, das siedende Obers mit Vanillegeruch nach und nach unter fortwährendem Schlagen dazu und auf dem Feuer fort, bis das Eiweiß verkocht ist, dann seiht man es und mischt den Zucker dazu. Man kann zerdrückte Schmankerl dazu mischen und es gestürzt mit solchen bestreuen.

Als Minuten-Gefrorenes gibt man zu 7 Deciliter Schlagrahm etwas Obers, mit Vanille gekocht, und 14 Deka gestoßenen Zucker.

## Obers-Gefrorenes von verschiedenem Geschmacke.

Es wird wie das mit Vanille mit oder ohne Eier bereitet und beliebiger Geschmack wie zur Crême (Seite 50) beigemischt. Von Maraschino oder anderem Likör gibt man zu Gefrorenem von Oberschaum, wenn es beinahe fertig ist.

## Kaffee-Gefrorenes.

10 Deka frisch gebrannte, heiße Kaffeekörner gibt man in 7 Deciliter siedendes Obers und deckt es zu. Ausgekühlt seiht man es, sprudelt 6 Dotter und 21 Deka Zucker damit auf der Glut, bis es heiß und dicklich wird, schüttet es in einen Weidling, der in kaltem Wasser steht, und rührt, bis es ganz kalt ist, worauf man es in die Büchse füllt.

## Caramel-Gefrorenes.

21 Deka Zucker brennt man und kocht ihn mit 4 Deciliter siedendem Obers, bis er sich aufgelöst hat, dann sprudelt man 3 Deciliter Obers kalt mit 2 Dottern ab, mischt es zusammen und läßt es bei beständigem Sprudeln heiß werden, damit die Dotter nicht mehr roh sind, seiht es und füllt es kalt in die Büchse.

## Chocolate-Gefrorenes.

14 Deka geriebene Vanille-Chocolate, 14 Deka Zucker, 7 Deciliter Obers und 6 Dotter schlägt man im Becken auf der Glut, bis es dick wird und, während des Auskühlens in Wasser gestellt, fort. Oder man kocht die Chocolate, bis sie fein ist, und nimmt keine Dotter dazu.

## Ananas-Gefrorenes.

Zu Ananas-Crême (Seite 51) von 4 Deciliter Obers, 7 Dottern und 14 Deka Zucker mischt man, wenn sie kalt ist, den Schaum von 3 Deciliter Obers und gibt es in die Büchse.

## Gestürztes Gefrorenes.

Die Formen müssen in Eis erkaltet sein und rasch gefüllt werden. In obstartigen Formen soll man auch Gefrorenes von der dargestellten Obstgattung einfüllen. Die Form wird dann fest geschlossen, um den Deckel mit Butter verschmiert, welche durch die Kälte bald fest ist und das Eindringen des Eiswassers verhindert, dann in mit Wasser erweichtes Schreibpapier gewickelt und in stark gesalzenes Eis eingegraben, bis man

es serviert. Zackige Formen füllt man nach Geschmack. Aus dem Papier genommen, bestreicht man die Form zum Stürzen überall mittelst eines Schwammes mit kaltem Wasser und trocknet sie ab.

Man macht auch in 2 Büchsen verschiedenfärbiges Gefrorenes, davon eines von Obers. Wenn beides fest ist, drückt man das von Obers so an den Rand der Büchse, dass dieser und der Boden fingerdick damit bedeckt ist, nimmt etwas davon heraus, füllt den leeren Raum schnell mit der anderen Farbe und deckt dies mit dem Herausgenommenen zu. Die geschlossene Büchse wird noch 1/2 Stunde gedreht und 1 Stunde in Eis eingegraben.

## Gefrorenes in Gläsern.

Von Pomeranzen. Man kocht 21 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser bis zum Spinnen, gibt von 1/2 Pomeranze und 1/2 Limone den abgeriebenen Geruch, von 2 Limonen und 2 Pomeranzen den Saft und soviel Wasser dazu, dass es 7 Deciliter ausmacht. Man seiht es durch ein feuchtes Tuch, treibt es wie gewöhnliches Gefrorenes und, wenn es halb fest ist, füllt man es in Punschgläser und serviert es als Getränk.

Granit-Gefrorenes. Wie das vorige nur halb fest Gefrorenes wird von allen frischen Früchten bereitet und in Gläser gegeben.

Von Obst mit Wein. Gefrorenes von frischen Früchten wird mit dem vierten Theile soviel guten Weines gemischt, und zwar bei lichten mit weißem, bei dunklen Früchten mit rothem Weine, bei Marillen mit Muscat-Lünel. Man serviert es in Punschgläsern.

Von Ananas mit Schaum. Man bereitet das Gefrorene (wie Seite 553) und mischt, wenn es schon fest ist, den Schnee von 2 Klar, mit kalt aufgelöstem Zucker gemischt, darunter, füllt es in Champagnergläser und serviert kleines Backwerk oder Hohlhippen dazu.

Punsch à la glace. Wenn man zu Punsch-Gefrorenem (wie Seite 554) den Rum mischt, gibt man auch festen, gezuckerten Schnee von 2 Klar dazu, rührt es einige Secunden und füllt es in Punschgläser, worauf sich oben ein weißer Schaum bildet.

Gefrorener Punsch à la romaine. Zu dem abgtriebenen Geruche von 2 Pomeranzen und 2 Limonen gibt man den Saft dieser Früchte, 1/2 Kilo zu Stücken geschlagenen Zucker und 1/2 Liter Wasser, lässt es zugedeckt stehen, bis der Zucker sich aufgelöst hat, und treibt es zu Gefrorenem. Wenn es fest ist, gibt man 2 Deciliter Rum, 3 Deciliter Champagner und 1 Deciliter Ananas-Sirup dazu, verrührt es gut und serviert es in Kelchgläsern.

Zu Pomeranzen-Gefrorenem gibt man, wenn es fest ist, 4 Deciliter Champagner, treibt es durcheinander und füllt es in Kelchgläser.

Likör-Gefrorenes mit Schaum. Zu Himbeer-Gefrorenem mischt man Maraschino, dann gezuckerten Schnee.

Wein à la glace. Eine Flasche guten Weines, von 1 Limone den Saft und 14 Deka Zucker mischt man kalt, treibt es zu halb festem Gefrorenen und serviert es in Gläsern.

Chocolate-Gefrorenes. Zu 28 Deka Vanille-Chocolate, mit 2 Deciliter Wasser über Glut aufgelöst und fein verrührt, gibt man 17 Deka Zucker, 8 Dotter und 7 Deciliter Wasser, sprudelt es wie Crême, rührt es während des Erkaltens fort und serviert es, halb fest gefroren, in Gläsern.

## Gefrorenes Obst.

Verschiedene Gattungen von frischen Früchten gibt man, in kleinen Schichten abwechselnd, aufeinander in eine Gefrierbüchse, mit gestoßenem Zucker bestreut und mit Limonensaft betropft. Größeres Obst wird geschält zu Stücken geschnitten, kleines bleibt ganz. Die Büchse gräbt man in gesalzenes Eis, dann rührt man öfters den Inhalt am Rande los und mischt es leicht durcheinander. Um es auf die Schüssel zu stürzen, taucht man dann die Büchse in Wasser, nachdem sie einige Zeit ruhig eingegraben war, gießt gesponnenen Zucker lau darüber und stellt es wieder auf Eis. Besonders gut sind Melonen auf diese Weise bereitet.

## Gefrorene Crême.

Wie Bisquitschnitten. Man schlägt im Becken Crême von 4 Deciliter Obers mit Vanillegeruch, 8 Dottern und 15 Deka Zucker, und während des Auskühlens fort, und mischt dann festen Schaum von 2 Deciliter Obers dazu. Damit füllt man eine viereckige Blechbüchse mit festschließendem Deckel, welche man, sowie den Deckel, mit geschmolzener Butter dünn ausgestrichen und mit feinen Bisquitbröseln dicht ausgestreut hat, voll. Wie für gestürztes Gefrorenes (Seite 556) geschlossen, gräbt man sie für mehrere Stunden in stark gesalzenes Eis, welches man im Sommer einmal erneuert. Die gestürzte Crême schneidet man dann wie Bisquitbrot und legt die Schnitte auf.

Mit Fruchtsaft. Man mischt zu obiger Crême frisch ausgepreßten Saft von Erdbeeren, Himbeeren oder Marillen, mit Staubzucker gerührt, bis dieser zerflossen ist, und Schaum von 4 Deciliter Obers und läßt es in geschlossener Form frieren.

---

# Warme und kalte Getränke.

## Chocolate.

Für 3 große Kaffeeschalen voll Milch schneidet man 10 Deka Chocolate in Stückchen herab, gibt sie mit etwas Milch in eine Pfanne, lässt sie auf dem Feuer zergehen und rührt sie dabei fein ab. Dann gibt man die übrige Milch dazu, kocht sie, gießt sie in ein enges, hohes Gefäß und lässt sie eine Weile stehen, worauf man sie tüchtig sprudelt und anrichtet. Will man die Chocolate mit Schaum, so nimmt man Obers statt Milch, gibt den Schaum beim Sprudeln in die Schalen, gießt dann die Chocolate hinein, dass er über die Schalen in die Höhe steigt, dann kann man ihn mit geriebener Chocolate und gestoßenem Zucker bestreuen und diesen mit glühendem Eisen brennen. Oder man sprudelt beim Anrichten die Chocolate mit einem Dotter ab, den man vorher mit kalter Milch verrührt hat. Man gibt dazu Kipfel, Siebenbürger Zwieback o. dgl.

Wasser-Chocolate wird ebenso bereitet, doch muss man mehr Chocolate im Verhältnisse nehmen und sie fein verrühren. Man gibt dazu gebähte Kipfel- oder Semmelschnitten, oder frisches Milchbrot.

Chocolate von entöltem Cacao. Für je eine Obertasse voll Milch nimmt man 1 gehäuften Kaffeelöffel voll Cacaopulver und ebensoviel gestoßenen Zucker, rührt dies mit etwas kalter Milch glatt ab, dann mit der ganzen Portion, und kocht es auf.

Zu leichterer Verdaulichkeit, besonders für Magenleidende, und zu größerer Ausgiebigkeit kocht man den Cacao zuerst mit Wasser, bis er sich vollkommen aufgelöst hat, worauf man erst Zucker und Milch damit aufkocht und ihn sprudelt.

## Cacao.

Gebrannte und gestoßene Cacao-Bohnen und Schalen mischt man zusammen und kocht davon 3 Esslöffel voll in 4 Deciliter siedenden Wassers ein, rührt, bis es wieder siedet, und lässt es langsam 1/4 Stunde kochen. Dann gibt man 1 Löffel kaltes Wasser dazu und stellt den Absud beiseite, damit er klar wird. Er wird wie Kaffee mit Milch und Zucker getrunken.

# Kaffee.

Um guten Kaffee zu erlangen, ist vor allem wichtig, eine gute Qualität von Kaffee zu verwenden, für welche jedoch weniger der Name der angegebenen Sorte, als der Preisunterschied und der gute Geruch sowohl des rohen, als gebrannten Kaffees maßgebend ist.[1])

Kaffee muss so oft als möglich frisch gebrannt und erst beim Gebrauch jedesmal gerieben werden. Einen Vorrath von gebranntem Kaffee soll man in einem gut verschlossenen Porzellan- oder Glasgeschirr aufbewahren. Um den Kaffee gleichmäßig zu rösten, sind die Brenner von Eisen mit einem etwas kleineren, durchlöcherten oder Draht-Einsatz zweckmäßig, in welchen die Kaffeebohnen in steter Mischung und in nicht zu großer Hitze gleichmäßig anschwellen. Wenn der Kaffee raucht und zu krachen anfängt, muss man fleißig nachsehen, um den rechten Grad nicht zu versäumen, wenn er kastanienbraun und etwas glänzend wird und der Geruch sich ändert, d. h. sein Aroma sich entwickelt. Wenn er zu schwitzen beginnt, muss man ihn vom Feuer entfernen und, in eine Schüssel geschüttet, zugedeckt noch einigemale mischen; hat er jedoch schon den höchsten Grad erreicht, so soll man ihn flach ausbreiten und offen schnell auskühlen lassen. Bei ungleichem Rösten verderben nicht nur die verbrannten, sondern auch die zu lichten Kaffeebohnen, den Geschmack.

Den weder zu fein, noch zu grob geriebenen Kaffee gibt man bei Filtriermaschinen in das Sieb, nachdem man dieses vom Untertheile herabgesetzt hat, damit nichts hineinfällt. Für je 1 Tasse kann man 10 bis 15 Gramm rechnen. Man gießt Wasser oder Kaffeesud[2]), in einer Messingpfanne aufgesotten, in sehr kleinen Portionen immer siedend auf, wobei nicht nur der Deckel der Kaffeemaschine geschlossen, sondern auch der Guisschnabel zugestopft werden soll.

---

[1]) Zur Probe, ob Kaffee unverdorben ist, gibt man etwas davon in heißes Wasser; wird dieses gelblich, so ist er gut, wird es grünlich oder braun, so ist er gefärbt oder verdorben. Jedenfalls ist es gut, den Kaffee mit lauem Wasser zu waschen und auf Tüchern in Sonnenschein oder abgewischt über Papier auf der warmen Herdplatte zu trocknen. Gute Kaffeebohnen gehen auch gleichmäßig unter, wenn man sie in kaltes Wasser gibt. Jedenfalls soll er ausgesucht und abgewischt werden.

[2]) Für Absud, damit der Kaffee ausgiebiger sei, hebt man den Rückstand zugedeckt in einem jedesmal gereinigten Gefäße auf und kocht ihn mit der zu einmaliger Kaffeebereitung nöthigen Wassermenge in der Messingpfanne auf und verwendet das Klare, wieder aufgekocht, anstatt Wasser. Bei diesem Aufkochen geben manche auch ein wenig Feigenkaffee dazu, wodurch der Kaffe eine schöne Farbe bekommt.

Bei Porzellanmaschinen läßt man den Kaffee im Untertheile bis zum Gebrauche, bei Blechmaschinen gießt man ihn jedoch sogleich in eine in heißem Wasser erwärmte Porzellankanne und läßt ihn, bis das Obers aufgekocht ist, in heißem Wasser stehen, wodurch sich auch noch sein Aroma entwickelt. Schwarzen Kaffee nach Tisch soll man kräftig bereiten (jedoch in sehr kleinen Schalen servieren), wozu man die besten Kaffeesorten verwendet, eine starke und eine wohlschmeckende gemischt (z. B. Mocca und Java), aber jeden besonders gebrannt. Kaffee gewinnt an Güte, wenn er in größerer Menge bereitet wird.

Um Kaffee in einer unverzinnten, kupfernen Kanne oder in einem Porzellan- oder irdenen Topf zu kochen, mischt man die eine Hälfte in das kalte Wasser und die andere, wenn es siedet, dazu und läßt ihn 10 Minuten abstehen.

Um eine größere Menge Kaffee ohne Maschine gut und schnell zu bereiten, gibt man für je 1 Liter Wasser 10 Deka geriebenen Kaffee in eine Casserolle, rührt ihn, bis er heiß ist, gießt das Wasser siedend dazu und läßt ihn 5 Minuten seitwärts stehen, aber nicht kochen. Wenn er sich gesetzt hat, seiht man den Kaffee durch einen Musselinfleck in ein anderes Geschirr, welches man in heißes Wasser gestellt hat.

Auf türkische Art wird der Kaffee täglich frisch kastanienbraun geröstet, mit einem Holzstößel gestoßen und für je eine sehr kleine Tasse 1 Kaffeelöffel gehäuft voll in das siedende Wasser in eine Kanne gerührt und nach etwas Abstehen noch trüb in die Tassen gegossen.

Bei Kaffee mit Obers genügt die Güte des Kaffees nicht, wenn das Obers zu leicht ist oder einen Beigeschmack hat, was auch der Fall ist, wenn, um das Gerinnen zu verhüten, etwas Soda beigemischt ist. Bei Gelegenheit gibt man auch auf jede Schale 1 Löffel voll zu Schaum gesprudeltes Obers.

Eis-Kaffee. Sehr guten, schwarzen Kaffee stellt man in Flaschen verkorkt in Eis und schlägt Obers zu Schaum, zuckert ihn und stellt ihn auch in Eis oder treibt ihn zu leichtem Gefrorenem. Man mischt davon zum Kaffee, gibt ihn in Kaffeegläser und Schaum darauf.

Homöopathischer Kaffee. Man brennt Roggen und Bauweizen zu gleichen Theilen, jeden für sich, und mischt sie dann, oder Gerste, gewaschen, getrocknet und ausgesucht, oder gibt auch Gesundheitsfeigenkaffee dazu. Davon kocht man 2 Eßlöffel voll in 4 Deciliter siedendes Wasser ein, rührt anfangs, damit es nicht übergeht, und läßt es langsam nur solange kochen, bis der Schaum vergeht, dann gibt man ein paar Löffel

voll kaltes Wasser dazu und stellt ihn beiseite, damit er sich setzt. Man erwärmt dann den klar herabgeschütteten Kaffee, indem man die Kanne in heißes Wasser stellt.

## Kaffee-Essenz.

Von 1 Kilo frisch gebranntem Mocca oder feinem Portorico-Kaffee macht man in einer Filtriermaschine mit 3/4 Liter Wasser Kaffee, welchen man darauf in einer unverzinnten, gut verschlossenen, kupfernen Kanne bis auf 1/3 der Quantität einsieden läßt, worauf man ihn noch über 1/4 Kilo fein geriebenen Mocca aufgießt. In ein anderes Geschirr gegeben, wird er zugedeckt sogleich in Eis gestellt, abgekühlt, dann in kleine, hermetisch zu schließende Fläschchen gefüllt, in welche man noch etwas fein geriebenen Mocca streuen kann. Davon genügen einige Tropfen, um damit eine Tasse Kaffee mit heißem Wasser oder Milch zu erlangen.

## Thee.

Der schwarze Thee ist zwar schwächer als der grüne, doch ziehen ihn viele vor, da er der Verfälschung weniger ausgesetzt ist. Häufig werden beide Gattungen gemischt verwendet. Eine vorzügliche Mischung besteht aus 15 Deka Kaisermelange zu 20 Deka Blütenthee. Wenn man den Thee in die Kanne gegeben hat, und zwar für 6 Schalen 3 gehäufte Kaffeelöffel voll, so gießt man anfangs nur ein paar Esslöffel voll siedendes Wasser darauf, damit die Blätter anschwellen, dann das übrige siedend dazu, und seiht den Thee nach 4 Minuten in die Schalen, da er durch längeres Stehen an Farbe und Geschmack einbüßt und sogar schädlich wirkt. Bleibt ein Rest in der Kanne, so soll er, in eine andere abgeseiht, zum Nachguss stehen bleiben, aber für größeren Bedarf neuerdings Thee bereitet werden. Man hat deshalb auch Wasser im Kessel (Samovar) auf dem Neben- oder Theetische durch eine Spiritusflamme siedend zu erhalten.

Bereitet man für eine Person den Thee mittelst eines Thee-Eies, so nimmt man dieses aus der Tasse, sobald das Wasser gelb geworden ist.

Man gibt zu Thee nebst Zucker etwas gutes, kaltes Obers und 1 Kaffeelöffel Rum (für 1 Tasse), wodurch er weniger aufregt, als ohne Rum, und nebst gewöhnlichem Gebäck Brot oder Salzstangeln, Butter, Schinken oder Eier und süßes Gebäck, Zwieback u. s. w., um Nahrhaftigkeit zu erzielen.

Ohne Beigaben, besonders zur Erwärmung, gibt man Thee mit rothem Wein oder Limonensaft und Zucker.

Leichter Thee mit Zucker und mehr Rum oder Arrack wird Czai genannt.

## Mais- oder Kukurutz-Thee.

Für den nahrhaften, leichtverdaulichen, nicht aufregenden Thee von Türkischweizen weicht man die etwas zerstoßenen Körner ein paar Stunden ein und kocht sie dann, bis das Wasser etwas schleimig geworden ist und vanilleartig riecht. Er wird mit Zucker und Milch anstatt Kaffee, oder mit Zucker und etwas Rum oder heißem, rothem Wein getrunken.

Mit Milch, Zucker und Dotter wie leichte Crême bereitet, trinkt man ihn nach Vorlesen u. dgl. zur Anfeuchtung.

## Punsch.

Zu 56 Deka Zucker gibt man 1½ Liter Wasser in einen Suppentopf und läßt ihn zugedeckt an einem warmen Orte stehen. Vor dem Gebrauche kocht man den Zucker, bis er klar ist, gibt ein Stückchen Vanille und dünn abgeschnittene Limonenschalen, den geseihten Saft von 1 Limone und 4 Pomeranzen (oder 2 Limonen und 1 Pomeranze) dazu und läßt es einmal aufsieden, worauf man 4 Deciliter chinesischen Thee und ½ Glas Rum dazu gibt und es in den Punschtopf seiht. Nebst den gefüllten Gläsern reicht man Rumfläschchen herum. Zu Punsch serviert man, besonders zur Weihnachtszeit, Honigbäckereien, Potitzen oder Stollen. Schneller bereitet man Punsch von Essenz, Zucker und heißem Thee.

Zu Punsch für eine Person füllt man ein Trinkglas halb mit Zuckerstücken, dann mit Wasser voll, läßt es in einem Schnellsieder einen Sud machen, gibt ½ Kaffeelöffel Thee und von ½ Limone den Saft dazu, seiht es nach 4 Minuten und mischt 2 Kaffeelöffel Rum bei.

Punsch-Essenz. Man rührt von 12 Pomeranzen und 6 Limonen den Saft mit 1 Kilo gestoßenen Zuckers, bis er dick wird, dann gibt man 7 Deciliter Rum dazu und füllt es in Flaschen. Zum Aufbewahren für längere Zeit kocht man den Zucker, bis er große Blasen macht, nimmt ihn vom Feuer und gibt den klaren Saft von 6 Citronen, Geruch von 2 und ½ Liter guten Rum dazu und hebt diese Essenz stehend an einem trockenen Orte auf.

Reis-Punsch. Man kocht mit 1 Liter Wasser 10 Deka Reis ½ Stunde lang, seiht es und gibt es siedend statt dem Thee zu den anderen Bestandtheilen des Punsches.

## Wein-Punsch.

Man reibt 1 Limone an ½ Kilo Zucker ab, gießt 2 Deciliter Wasser darauf und läßt es über Nacht stehen. Dann gibt man 1¼ Liter guten, alten Wein, den Saft 1 Limone und 2 Deciliter Rum dazu. Gut gemischt, seiht man es durch eine Serviette, füllt es in Flaschen, gibt in

jede ein Stückchen Vanille und hebt sie, gut verkorkt und verpicht, stehend auf. Man kann davon kalt oder warm servieren.

Kalter Königs-Punsch. Zu 85 Deka Zucker gibt man 2 Deciliter klaren Thee, und, wenn jener zerflossen ist, den Saft von 2 Limonen, 2 Pomeranzen, 4 Deciliter Bordeaux, 3 Deciliter weißen Rheinwein, 3 Deciliter Champagner und 2 Deciliter Arrack, füllt es in Flaschen, stellt sie in Eis und serviert es recht kalt in Gläsern. Oder man gibt noch eine kleine Kaffeeschale voll Ananassirup und ebensoviel Maraschino dazu.

## Grog oder Matrosen-Punsch.

Man gibt 1 Glas Rum und 25 Deka Zucker in 7 Deciliter siedendes oder kaltes Wasser, oder mischt Zucker und Rum nach Geschmack zum Wasser in die Gläser. Oder man kocht 1 Kilo Zucker mit wenig Wasser, bis er große Blasen wirft, gibt 3 Deciliter Rum dazu und bewahrt es in Flaschen zur Beimischung auf.

## Eier-Wein und Eier-Punsch.

Man rührt 6 Dotter, 25 Deka fein gestoßenen Zucker und den Saft von 1/2 Pomeranze, bis es dickschaumig ist, gibt dann 1/2 Liter rothen Wein, mit etwas Vanille aufgesotten und erkaltet, dazu und schlägt oder sprudelt es dann über Feuer wie Chaudeau (Seite 49), bis es dicklich wird und steigt, und serviert es warm in Kelchgläsern.

Für Eier-Punsch kocht man 40 Deka Zucker mit 1/2 Liter Wasser und der fein abgeschnittenen Schale von 1/2 Pomeranze, bis er klar ist, seiht ihn, mischt klaren Saft von 3 Pomeranzen und 2 Limonen und 1/2 Liter chinesischen Thee dazu und schlägt dieses ausgekühlt mit 6 Dottern und 2 Eiklar im Becken wie Chaudeau, wobei man noch 1 bis 2 Deciliter Rum dazu gießt.

## Crambamboli oder Jäger-Punsch.

Man gibt in eine irdene Schüssel 1 Flasche Wein, legt einen passenden eisernen Rost darüber und auf diesen 1 Stück mit Arrack getränkten Zucker, welchen man anzündet und geschmolzen in den Wein laufen läßt. Auf diese Weise wird 1/2 Kilo Zucker nach und nach über dem Weine verbrannt, worauf man 4 Deciliter Champagner beifügen kann. Ist das Getränke jemanden zu stark, so gibt man im Glase etwas Wasser dazu.

## Glühwein.

Guter weißer oder rother Wein wird nach Geschmack mit Zucker versüßt, einige Gewürznelken und 1 Stück Zimmt dazu gegeben und bis

zum Sieden heiß gemacht. Dann nimmt man das Gewürz heraus, serviert den Wein in einem Punschtopfe oder in einer mit einer Serviette umwundenen Flasche und füllt davon in kleine Gläser.

## Bischof.

Wärmer. Die fein abgeschnittene Schale 1 bitteren und 1/2 süßen Pomeranze gibt man in 7 Deciliter rothen Wein, läßt ihn 8 Tage zugedeckt stehen, kocht dann 1/2 Kilo Zucker bis zum vierten Grade, worauf man den Saft 1 Pomeranze und, wenn es ausgekühlt ist, den geseihten Wein dazu mischt. Von diesem in Flaschen aufbewahrten Extracte gibt man zu rothem Glühweine.

Kalter. 1 1/2 Liter milden, rothen Wein, 1/2 Liter Wasser und 1/2 Kilo Zucker läßt man aufsieden. Indessen gibt man in einen Topf den reinen Saft 1 Limone, 1 Stück Vanille, 2 Deciliter Rum und den siedenden Wein, läßt es zugedeckt erkalten und bewahrt es in Flaschen auf. Es wird in Kelchgläsern serviert und nach Geschmack frisches Wasser dazu gegeben.

## Cardinal.

Eine mittelgroße Ananas schält man und schneidet sie zu dünnen Scheiben, schüttet eine Flasche guten, rothen Wein darauf und deckt es zu. Nach einigen Stunden gibt man 10 Deka Zucker und 4 Deciliter Wasser dazu, läßt den Zucker zergehen, seiht es dann zu einer Flasche Champagner, füllt diese Mischung in Flaschen und stellt diese vor dem Servieren in Eis.

## Leicht bereitete Liköre.

Kaffee-Likör. In 1/2 Liter vom feinsten Weingeiste gibt man 3 Gramm Vanille, zu Stückchen geschnitten, und läßt ihn verkorkt an einem warmen Orte einige Tage stehen. Dann kocht man 1 Kilo Würfelzucker mit 1/2 Liter Wasser bis zum Spinnen und macht zugleich von 1/4 Kilo frisch gebrannten Kaffees sehr guter Gattung 1/2 Liter klaren Aufguss und kocht ihn mit dem gesponnenen Zucker auf, damit dieser nicht stockt. Erkaltet, mischt man ihn mit dem geseihten Weingeiste und läßt die verkorkte Flasche damit 4 bis 6 Wochen in Zimmer oder Küche stehen, ehe man kleinere Flaschen damit füllt und diese versiegelt, stehend in der trockenen Speise einige Monate aufbewahren kann. Länger nicht benützt, verliert er an Güte, während Früchtenliköre je älter, um so besser werden. Er ist ein vorzügliches Stärkungsmittel bei Ermüdung. Man gibt davon auch mit Obersschaum gemischt in Kelchgläsern zu Backwerk.

Weichsel-Likör. Klaren Saft von Weichseln, welche man mit gesponnenem Zucker eingesotten oder in Dunst gekocht hat, gibt man nach Verbrauch der Früchte zu gutem Slivovitz nebst einigen Gewürznelken und behandelt ihn weiter wie den Kaffee-Likör. Man serviert ihn in Kelchgläschen zu Zwieback u. dgl.

Für Kümmelgeist gibt man auf 2 Theelöffel voll ganzen Kümmel 1/4 Liter heißes Wasser, wenn es ausgekühlt ist, 1/2 Liter kaltes Wasser und 1/2 Liter vom feinsten Weingeist, läßt es 6 Tage an einem warmen Orte stehen und schüttelt es öfters auf. Dann löst man 40 Deka Zucker mit 30 Deka Wasser auf, seiht den Geist dazu und behandelt es weiter wie den Kaffee-Likör.

## Maitrank.

Den im Mai kurz vor dem Aufblühen gepflückten Waldmeister (Asperula odorata) läßt man einige Stunden im Schatten welken. Dann gibt man 2 Deka davon nebst 28 Deka zu Stücken geschlagenen Zuckers und 1/2 zu Scheiben geschnittenen Pomeranze in 1 Liter guten, weißen Wein und läßt dies 1/2 Stunde stehen, ehe man den Wein seiht. Man verbraucht ihn frisch, da er an Geschmack verliert.

## Früchten-Bowlen.

Diese Art kalter Weinpunsch wird bei Gesellschaften nach Abendessen oder bei großen Jausen nach Kaffee zu Torten anstatt Wein gegeben. Für Damen serviert man ihn in Kelchgläsern; für Herren jedoch im Punschtopfe (der Bowle), um die Gläser öfters füllen zu können. Für Herren macht man das Getränk weniger süß, als für Damen.

Erdbeer- oder Himbeer-Bowle. Man läutert 25 Deka Zucker wie Seite 46 und gießt ihn über 20 Deka recht reife Walderdbeeren oder Himbeeren und gibt gleichzeitig 5 Deka ausgesucht schöne Beeren, mit Zucker bestreut, in den Topf. Nach 2 Stunden seiht man den Saft von den übergossenen Beeren zu den bestreuten, gießt ungefähr 7 Deciliter guten Weißwein dazu und stellt den Topf in Eis. Beim Servieren schüttet man eine kleine Flasche Champagner hinein.

Pfirsich-Bowle. Man gibt 6 große saftige Pfirsiche, geschält zu dünnen Spalten geschnitten, mit 50 Deka Zucker in den Punschtopf und läßt es mehrere Stunden zugedeckt stehen. Kurz vor dem Gebrauche gießt man eine Flasche Weißwein und eine Flasche Rothwein dazu, stellt den Topf in Eis und gibt vor dem Füllen der Gläser eine kleine Flasche Champagner hinein.

Für Äpfel-Bowle oder Nektar schält man zur gleichen Menge Wein 12 Stück Calville- oder Ananasreinette-Äpfel und läßt sie,

in dünne Spalten geschnitten, mit Zucker und einem Theil des Weines über Nacht stehen, ehe man den übrigen dazu mischt und den Topf in Eis stellt.

Pomeranzen-Bowle. Von 1 Pomeranze nimmt man den Geruch, von 3 rein abgeschälten die Spalten und entfernt von diesen die Kerne, wozu man sie etwas einschneidet. Man gibt 25 Deka Zucker und 2 Flaschen Wein dazu in den Topf und stellt ihn für einige Stunden in Eis, worauf man noch 1/2 Flasche Champagner beimischt.

Für Ananas-Bowle gibt man eingemachte oder frische Ananas und Weißwein auf Eis und beim Servieren Champagner dazu.

Anstatt Champagner wird für einfachere Bowlen bei 2 Flaschen Wein, 1/2 Flasche Selterwasser oder Siphon und etwas Maraschino dazu gegeben.

## Getränke mit Obstsaft.

Sorbet. Recht reife Erdbeeren oder Himbeeren, Aprikosen u. s. w. zerdrückt man, mischt etwas Wasser dazu und seiht diesen Saft. Dann gibt man Zucker, Limonensaft und etwas Maraschino dazu und stellt es in Eis oder gibt Eisstückchen hinein und serviert es in Kelchgläsern.

Oder: Man mischt Aprikosen-, Pomeranzen- oder Ananas-Gefrorenes zu Wasser in ein Glas.

Abguss von Obstsäften. In frisches Wasser gibt man nach Geschmack von gegohrenem Himbeer-, Ribisel- oder Berberitzen-Saft und Zucker oder auch etwas Limonensaft.

Für frische Bereitung von Ribiselsaft lässt man abgezupfte Beeren auf mäßiger Wärme stehen, bis ihr Saft ausgeflossen ist, worauf man diesen seiht, über Nacht stehen lässt, dann das Klare davon in ein anderes Geschirr gießt. Zu Saft von 50 Deka Beeren gibt man 15 Deka Zucker, lässt ihn zerfließen und 1/4 Stunde sieden. Erkaltet gibt man ihn, mit Wasser gemischt, als erfrischendes Getränk.

Zu Sodawasser gibt man etwas Erdbeer- oder Himbeersaft oder meistens Limonensaft.

## Limonade und Orangeade.

Man schält die Limonen und Pomeranzen (Orangen) mit etwas vom Weißen wie Äpfel, damit beim Auspressen der Saft nicht bitter werde, und lässt ihn gleich durch ein Sieb fließen.

Zu kalter Limonade oder Orangeade gibt man den Limonen- oder Pomeranzen-Saft und Zucker nach Geschmack in frisches Wasser. Für warme Limonade kocht man zu Saft von 1 Limone 5 Deka Zucker mit 3 Deciliter Wasser, bis er klar ist, und gibt den Saft dazu.

## Fruchtzucker für Getränke.

Zu schneller Bereitung presst man Saft von einer größeren Anzahl Limonen aus, wenn sie gerade am billigsten sind, seiht ihn durch einen Musselinfleck und wiegt ihn. Für je $^{1}/_{4}$ Kilo Saft nimmt man 1 Kilo fein gestoßenen Zucker und rührt ihn mit einem neuen Holzlöffel zum Saft. Diesen teigartigen Zucker gibt man, zu Bröseln zertheilt, auf Teller und stellt sie nachmittags in das sehr kühle Rohr. Wenn der Zucker trocken geworden ist, wird er gestoßen und in gut verschlossenen, kleinen Gläsern aufbewahrt.

Um ein Glas Wasser in Limonade zu verwandeln, gibt man davon 2 bis 3 Löffel voll hinein, oder gibt nach Geschmack davon zu Thee und Rum als Punsch.

Von anderen Früchten, als Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren u. s. w. bereitet man ebenso trockenen Vorrath für Getränke im ganzen Jahre, da er schmackhafter ist als eingesottene Säfte.

## Mandel-Milch.

Zu 7 Deciliter frischen Wassers nimmt man ungefähr 20 Stück ausgesuchte, gewaschene und mit einem Tuche abgetrocknete oder abgezogene Mandeln, stoßt sie fein und gibt dabei einige Tropfen Wasser dazu, damit sie nicht ölig werden. Wenn sie fein sind, verreibt man im Mörser nach und nach Wasser dazu, bis es wie Milch aussieht und drückt diese durch eine Serviette in ein Glas oder dgl. Die zurückbleibenden Mandeln werden wieder so gestoßen und, mit Wasser gemischt, ausgedrückt, was man wiederholt, solange das Wasser milchig wird. Beim Gebrauche zuckert man die Mandelmilch nach Geschmack, doch nicht in der Flasche, wenn man sie stehen läst. Wenn sie lauwarm gegeben wird, füllt man für einmaligen Gebrauch in ein Glas und stellt dieses in warmes Wasser.

Als Vorrath kann man gestoßene Mandeln mit Zucker zu einem Teige verreiben, dann auf einem mit Zucker bestreuten Brette zu Stangeln formieren, die man an der Luft trocknet, dann in Papier gedreht aufbewahrt.

## Hoppelpoppel oder russischer Punsch.

Kalter. Man sprudelt 4 Dotter und ungefähr $^{1}/_{4}$ Liter gutes Obers mit Zucker und etwas Muscatnuss zu Schaum und gibt Rum ($^{1}/_{8}$ Liter) dazu. Für Warmen sprudelt man nur 2 Dotter zu $^{1}/_{4}$ Liter Obers und gibt Zucker und Rum nach Geschmack dazu.

# Aufbewahrung der Vorräthe.

Diese erfordert nebst der Kenntnis des richtigen Verfahrens auch stete Sorgfalt, um das Verderben von Esswaaren zu verhüten, was besonders bei dumpfigem, ungenügendem und unpassendem Raume oft sehr schwierig ist. Es ist dabei wie auf stete Reinlichkeit im allgemeinen insbesondere darauf zu sehen, dass nicht irgendwo durch Abfälle oder Reste oder Feuchtigkeit sich Schimmel ansetzt, welcher dann fortwuchert und durch die Luft auf andere Gegenstände übertragen wird. Es müssen deshalb auch alle gereinigt und umgestürzt aufbewahrten Glas- und anderen Geschirre vor dem Gebrauche wieder gewaschen und getrocknet werden u. s. w. Es ist auch besonders darauf zu sehen, dass Esswaren nicht aufbewahrt bleiben, bis sie an Güte verlieren, und dass die älteren zuerst verbraucht werden.

## Mehl.

Mehl muss beim Aufbewahren an einem trockenen, luftigen Orte gegen Staub geschützt sein, öfters aufgerührt und beim Gebrauche durch ein Sieb geschüttelt werden. Ehe man einen neuen Vorrath in ein Behältnis gibt, muss man den alten Rest rein herauskehren. Trockenes Mehl ist ausgiebiger als frisches, und trägt auch zum Gelingen mancher Speise wesentlich bei. Für Backwerk und Hefenteige benöthigt man vom feinsten Mehle, Strudelteige erfordern ein viel Kleber enthaltendes Mehl,[1]) da sie von anderm nicht dehnbar werden und reißen. Für ordinäre Mehlspeisen verwendet man eine Mittelsorte oder eine Beimischung von solchem, für feine Gemüse und Suppenspeisen zieht man auch das feine vor.

## Hausbrot.

Für einen Wecken oder Laib mischt man ungefähr 2 Liter Roggen-Auszugmehl in einer Schüssel mit ziemlich heißem Wasser (in welchem man jedoch den Finger erleiden kann) zu einem brockigen, nicht

---

[1]) Kleber entwickelt sich im Getreide mehr in wärmeren als in nördlicheren Gegenden, weshalb ungarisches oder Banater Mehl sehr beliebt ist.

zu breiig weichen Teig. Man gibt Salz und Anis dazu und läßt ihn zugedeckt stehen, während man 2 Deka Hefe mit lauer Milch auflöst, mit Weizenmehl zu Dampfel sprudelt und dieses gehen läßt.

Dann mischt man beides zusammen und mit Roggenmehl zu einem festen Teige, welchen man mit einiger Anstrengung mit beiden Händen tüchtig knetet, bis er schnalzt, wenn man eine Hand herauszieht, sich ablöst und recht fein ist. Man läßt ihn zugedeckt in der Nähe des warmen Herdes stehen, bis er gut gegangen ist, dann knetet man ihn auf dem erwärmten, bemehlten Nudelbrette wieder gut ab, wodurch er feinlöcherig wird, und formiert ihn zu einem Wecken, den man in einem mit bemehlter Leinwand ausgelegten, langen Körbchen zugedeckt nochmals aufgehen läßt.

Zum **Backen** im Rohre gibt man schon früher einen Dachziegel hinein, diesen dann auf das Blech, stürzt das Brot auf den Ziegel und bestreicht es vor dem Backen mit kalter Milch, beim Umwenden der hinteren Seite gegen vorne, und wenn man es herausnimmt, mit warmer, und läßt es aufgelehnt erkalten.[1]) Wenn man es, als Laib geformt, in einem runden Körbchen oder einer Schüssel zum Gehen gibt und beim Bäcker backen läßt,[2]) sendet man es vor dem zweiten Aufgehen zu der von ihm bestimmten Zeit hin, daher man das Abkneten darnach richten muss. Wenn Brot zu wenig aufgegangen ist und starke Oberhitze hat, wird es hohlrindig, und wenn es feucht geknetet und wenig gegangen ist, speckig.

Bei oftem Backen nimmt man **Sauerteig**,[3]) nicht Hefe, für welchen man beim Formen des Brotes etwas Teig, als kleines Laibchen mit Mehl bestreut, aufgehen läßt, dann in der Speise aufbewahrt.

Für **Roggenbrot mit Kartoffeln** gibt man $^1/_2$ Kilo gesottene Kartoffel passiert und Kümmel anstatt Anis zu obigem Teige.

**Gesundheits- oder Schrotbrot** wird aus ungebeuteltem Mehle ohne Sauerteig bereitet, indem man ungefähr 1 Kilo Weizenschrot nur mit lauwarmem Wasser zu festem Teige mischt, welcher auf dem Nudelbrette, gut abgeknetet, zu kleinen Wecken geformt wird. Man bäckt sie im heißen Sparherdrohre nicht lange und bestreicht sie während des Backens mit Wasser, damit sie eine glatte Rinde bekommen.

---

[1]) Um bereits in Gebrauch befindliches Brot vor dem Austrocknen zu bewahren, hat man niedere, runde Blechbüchsen mit gut schließendem Deckel.

[2]) Das Backen von Hausbrot im eigenen Backofen bei großen Haushaltungen enthält die Haushaltungskunde.

[3]) Als Gährungsmittel anstatt Sauerteig benützt man in Weingegenden das Weindampfel, in Hopfengegenden das Hopfendampfel. (Haushaltungskunde.)

## Eier für den Winter einzulegen.

Um Eier für den Winter unverdorben zu erhalten, legt man im August und September frischgelegte in Getreidespreu oder Hirse schichtenweise so ein, dass sie einander nicht berühren. Man muss sie sowohl gegen Luft als Wärme und Frost schützen und erhält sie monatelang gut. Sowohl vor dem Einlegen als beim Gebrauche hält man jedes Ei gegen Sonnen- oder Kerzenlicht, um durchzusehen, ob es hell ist, denn dunkle Flecken in einem Ei zeigen, dass es bereits verdorben ist. Zu längerer Erhaltung dient auch das Bestreichen frischgelegter Eier mit Wasserglas oder frischem Leinöl, wodurch die Schalen luftdicht werden und der Inhalt nicht eintrocknet.

## Honig.

Um Honig aus den Fladen fließen zu machen, gibt man diese in einen Durchschlag auf eine Schüssel, schneidet sie so durch, dass alle Zellen geöffnet sind, legt die offene Seite gegen abwärts, damit er leicht ausfließen kann, und stellt die Schüssel, mit einem Siebe bedeckt, in die Sonne hinter die Fenster, damit nicht Bienen und Wespen durch den Geruch angelockt werden. Diesen klaren, selbstausgeflossenen Honig gibt man in Gläser und verbindet sie gut. Den noch im Wachs befindlichen kann man dann auspressen und in einem anderen Geschirre aufbewahren. Das dabei befindliche Unreine setzt sich nach einiger Zeit oben zusammen.

## Aufbewahren von Milch und Obers.

Um Milch und Obers (süßen Rahm, Sahne oder Schmetten) im Sommer von einem Tag zum andern süß zu erhalten[1]), ist nicht nur ein kühler Aufbewahrungsort, sondern auch Schutz gegen Luftzutritt nothwendig. Man kann daher z. B. Milch, welche für Kinder bestimmt ist, am besten aufbewahren, wenn man sie, in Flaschen gefüllt, verkorkt, in öfters gewechseltes, kaltes Wasser stellt oder ein feuchtes Tuch herumwickelt. Stellt man Obers in Töpfen in ein größeres Gefäß mit frischem Wasser, so muss man dieses auch gut zudecken. Gegen das Sauerwerden und Gerinnen (Zusammengehen) beim Absieden schützt auch das Abkochen desselben, bald nachdem es gebracht wurde, auch wiederholtes, wenn es länger aufbewahrt werden soll.

Will man Milch aufstellen, um sie sauer zu genießen, so muss man sie dagegen offen an einen wärmeren, luftigen Ort stellen, damit sie schnell dick wird, da solche schmackhafter ist, als lange gestandene, welche schon sehr ausgerahmt ist.

---

[1]) Näheres über Milchwirtschaft enthält die Haushaltungskunde.

Alle zu Milch und Obers benützten Gefäße müssen bald nach dem Entleeren sehr rein mit warmem Wasser oder Lauge ausgewaschen und gut getrocknet werden.

Aus abgerahmter, saurer Milch erhält man Topfen (Quark), wenn man sie in einem glasierten Topfe heiß werden und solange auf mäßiger Hitze stehen läßt, bis sich die Molke abgesondert hat. Man rührt es dann durcheinander, schüttet es in ein Leinwandsäckchen und hängt dieses auf, damit sie abfließt. So kann man auch zusammengelaufenes Obers zu Topfen machen, der für Mehlspeisen sehr gut ist.

Molken für Kranke bereitet man von frisch gemolkener Milch durch Beimischung von Lab-Essenz, die man in Apotheken bekommt. Man gibt davon ungefähr 1 Kaffeelöffel voll in 7 Deciliter Milch, rührt sie um und läßt sie langsam heiß werden. Wenn sie anfängt, zusammenzugehen, zieht man sie zurück, läßt sie noch 1/2 Stunde stehen und, wenn sich die grünlichen Molken vollkommen abgesondert zeigen, seiht man sie durch Leinwand und trinkt sie lau oder kalt.

Um aus geringer Menge von mäßig saurem Rahm Butter zu machen, gibt man diesen in ein enges, starkes Einsiedeglas, welches er nur halb voll macht, verbindet es mit Pergamentpapier und schüttelt es gleichmäßig, aber nicht schnell, bis sich die Butterklümpchen zu größeren vereinigen, wobei man ein paarmal das Glas öffnet, damit Luft eindringe. Dann gießt man die Buttermilch heraus, schüttelt die Butter noch besser zusammen und drückt sie dann mit einem Holzlöffel in einer Schüssel, bis keine Milchtropfen mehr herauskommen.

Butter schützt man beim Aufbewahren gegen die Luft, weil der Sauerstoff derselben das Ranzigwerden verursacht. Man drückt sie daher in einen Topf, legt ein in gekochtes, scharfes Salzwasser getauchtes Leinwandfleckchen darauf und verbindet das Gefäß mit Pergamentpapier.

Rindschmalz (Schmelzbutter). Die Butter wird in einer Casserolle auf den heißen Herd gestellt und anfangs stärker, dann nur langsam gekocht. Wenn das Fett gelb und klar geworden ist, nimmt man den Schaum ab, setzt es beiseite, läßt es kühl werden und seiht dann das Klare davon langsam in einen irdenen oder Steintopf. Zu ungesalzener Butter gibt man beim Auslassen zu 1 1/2 Kilo ungefähr 1 Kaffeelöffel voll Salz, was es haltbar macht, und 1 Eßlöffel voll Weizen- oder Kukuruzgrieß zur leichteren Absonderung der Buttersäure.[1]) Wenn Butter

[1]) Die Buttersäure wird zu ordinären Mehlspeisen verwendet. Wenn sie nicht gut herausgekocht ist, so schäumt das Schmalz beim Gebrauche.

oder Rindschmalz durch schlechte Bereitung einen unangenehmen Geschmack hat, so gibt man beim Auskochen ein Stück Brot, einige Äpfelspalten und Zwiebelscheiben dazu. Butter, welche viele Säure enthält, kocht man in einem Topfe mit Wasser, nimmt erkaltet das gestockte Fett ab, macht es heiß und seiht es in den Schmalztopf.

## Käse aufzubewahren.

Man wickelt den Käse in einen Leinwandlappen, welcher mit stark gesalzenem Wasser befeuchtet ist, und gibt ihn auf einem Brette in einen trockenen Keller. Alle 3 oder 4 Tage befeuchtet man die Leinwand von neuem mit Salzwasser. Stark gesalzene, trockene Käse dreht man jedoch in öfters mit Bier befeuchtete Leinwand. Ein kleineres Stück Käse bedeckt man mit einem Glassturze.

## Gänsefett.

Das beim Ausnehmen einer fetten Gans von den Eingeweiden abgelöste Fett gibt man durch 24 Stunden in Wasser, welches man mehrmals wechselt, schneidet es dann würfelig, gibt einige geschnittene Borsdorfer-Äpfel, Pfefferkörner und etwas Salz dazu und bratet es aus, bis die Grieben gelblich sind, worauf man das Fett in einen Topf seiht und erkaltet gut verbunden aufbewahrt.

## Schweinefett.

Wenn man gesalzenen und durch Kälte steif gewordenen Speck zu Schmalz auslassen will, so schneidet man ihn zu handbreiten Streifen, diese zu Blättern und kleinwürfelig, und gibt in die Casserolle oder den Topf zuerst soviel Wasser, dass der Boden dünn bedeckt ist. Man kocht es bei fleißigem Aufrühren zuerst auf starker, dann mäßiger Hitze, bis die Speckwürfel gelblich werden, worauf man das nicht ganz voll gemachte Geschirr vorsichtig beiseite setzt. Ausgekühlt, seiht man das Schmalz in den Schmalzkübel oder Steintopf und das letzte Trübe von jedem Auskochen zusammen in ein anderes Geschirr, damit es sich setzt.

Die davon bleibenden Speckgrammeln oder Grieben mischt man mit aufgekochtem Speck und dessen ausgeflossenem Fette und gibt es in einen Topf, auf welche Weise sie sich für Knödel, zum Abschmalzen von Sterz u. s. w. am besten erhalten und nicht ranzig werden.

Hat man bei einem größeren Vorrathe auch Bauchfett aus dem Innern (Schmeer) und dünnen Bauchspeck zu verwenden, so siedet man es und schneidet es erst, wenn es durch kalte Luft steif geworden ist. Dieses, sowie das geseihte Fett vom Bodensatze, verwendet man zuerst.

Bei größerem Vorrathe gibt man auch auf das für späteren Gebrauch bestimmte Schmalz nach einigen Tagen von neuem geschnittenen und gekochten Speck und zwar fasst man ihn ausgekühlt mit den Grammeln darauf, damit das Schmalz handhoch bedeckt wird, was sehr zur guten Erhaltung beiträgt. Man lässt es wieder offen erkalten, worauf man Kübel oder Topf zudeckt und in eine Kiste mit Deckel stellt, damit es trocken und gegen Licht und Luft geschützt ist. Wenn sich das Fett nach einiger Zeit vom Rande löst, so muss man diese Sprünge mit heißem Schmalze vollgießen. Wenn die Vorrathskammer im Sommer zu warm ist, stellt man die Kiste mit den Fettöpfen in den Keller.

Hat man einen Vorrath von geräuchertem oder Luftspeck, so hängt man ihn geschützt an einen kalten, luftigen Ort oder legt handbreite Stücke, zum Spicken bestimmt, zwischen die Speckgrammeln in das Fett ein.

## Gallerte von Schweinsschwarten.

1 Kilo Schweinshaut schneidet man zu zweifingerbreiten Streifen, wässert sie einen Tag mehrmals mit frischem Wasser ab, streicht mit einem Messer das Fett rein weg, sowie auf der Außenseite alles Unreine, und gibt sie wieder in frisches Wasser. Dann lässt man sie bis zum Sieden heiß werden, reinigt sie abermals mit dem Messer und gibt sie in kaltes Wasser. Den andern Tag kocht man sie mit 5 Liter Wasser bei mäßiger Hitze, damit das Wasser nur Perlen aufwirft, ohne Umrühren, bis man sie mit den Fingern zerdrücken kann, und schöpft dabei Schaum und Fett fleißig ab. Wenn sie weich sind, seiht man die Sulze langsam durch eine aufgespannte Serviette, lässt sie kalt werden, nimmt den folgenden Tag oben und unten das Unreine weg und klärt sie wie Aspik mit Limonensaft und Schnee, der als dicke Decke darauf liegen bleiben muss, während man die Sulze $^{3}/_{4}$ Stunden ohne Rühren ruhig sieden lässt. Man seiht die klar gewordenene Sulze mehrmals und gießt sie sehr dünn in Schüsseln und Teller, um sie an der Luft zu trocknen. Nachdem sie trocken geworden ist, schneidet man sie zu Streifen, löst sie ab und lässt sie auf Sieben nachtrocknen. Beim Gebrauche für Fleisch- oder Fischsulze wird die Gallerte aufgelöst und anstatt Schwarte oder Hausenblase vor dem Klären beigemischt.

## Aufbewahrung des Fleisches.

Wenn man nicht täglich frisches Fleisch bekommen kann und es, wie an vielen Orten, eine Woche aufbewahren muss, so hält es sich im Sommer bei Mangel eines Eiskellers oder Eiskastens am

besten, ohne zu verderben[1]), wenn man es mit Salicylsäurepulver bestreut und einreibt, wovon 3 Gramm oder 1 gehäufter Esslöffel voll für 6 Kilo Fleisch genügt.[2]) Man reibt es ein, bis es eine weißliche Farbe bekommt, und hängt es an einem luftigen Orte auf. Man entfernt womöglich größere Fettpartien und vorstehende Knochen oder bestreut sie mit mehr vom Pulver. Oder man taucht ein Tuch in Lösung von Salicylsäure (siehe Seite 11, Anmerkung), dreht ein Stück Fleisch, Geflügel oder Wildbret ein und hängt es in einen kühlen Brunnen oder legt es zwischen trockenen Sand in ein Kistchen und stellt dieses in den Keller.

Wenn Fleisch auch ohne Einreiben an einem luftigen, kühlen Orte erhalten werden kann, so muss es gegen Fliegen gut geschützt sein und, sowie auch in einem Eiskeller, frei hängen.

In feuchten Kellern nimmt jedes Fleisch einen unangenehmen Geschmack an. Höchste Reinlichkeit ist jedenfalls nothwendig, daher man jeden Gegenstand, mit dem es in Berührung kommt, täglich mit frischem Wasser waschen muss u. s. w. Das Fleisch darf jedoch vor dem Aufbewahren noch nicht gewaschen oder auf Eis gelegen sein.

Wenn man Geflügel[3]) im Winter aufbewahrt, so kann es an einem kalten Orte ein paar Wochen ohne Nachtheil liegen, da es dadurch auch mürbe wird, doch soll es nicht frieren, weil es davon an Saft und Geschmack verliert. Es wird auch vorher trocken gerupft und ausgenommen.

Kalbfleisch und Leber erhält sich auch ein paar Tage, wenn man abgerahmte Milch darüber gießt und sie darauf dick werden läßt; sie muss jedoch täglich erneuert werden.

Zu längerer Erhaltung von Fleisch dient auch das Marinieren oder Einreiben mit Gewürzen (wie Seite 23), wie Rindfleisch auf Wildbretart (S. 172), wie Schöpsenschlegel (S. 191), wie falsches Wildgeflügel (S. 196, 217, 220), sowie auch das Einbeizen (S. 22 u. 197).

Wildbret trocknet man mit Tüchern ab, reibt es mit gestoßenen Wacholderbeeren und etwas Salz ein und legt es zwischen Lorbeerblättern und Thymiansträußchen in ein Holz- oder Thongeschirr. Man gibt einen passenden Holzdeckel darauf und beschwert ihn mit Steinen, kehrt das Fleisch

---

[1]) Bei großer Hitze ist es zweckmäßig, für einen der letzten Tage ein Stück Fleisch zu marinieren und für einen eine Ochsenzunge zu pökeln.

[2]) Die Salicylsäure, welche weder schädlich noch von unangenehmem Geschmack ist, hat die Eigenschaft, Fäulnis und Gährung zu verzögern. Vor der Bereitung wird das Fleisch mit mehrmals gewechseltem, kaltem Wasser gut abgewaschen.

[3]) Das Zufüttern von jungen Hühnern und Mästen von ausgewachsenem Geflügel enthält die Haushaltungskunde, III. Abtheilung.

öfters um und reinigt das Gefäß. Auf solche Weise hält sich Wildbret an einem kühlen Orte sehr lange.

Wildgeflügel läßt man in den Federn, nimmt aber das Eingeweide aus und gibt dafür, nachdem man es inwendig mit einem Tuche ausgetrocknet hat, Pfeffer, Wacholderbeeren, Thymian und Lorbeerblätter hinein, bestreut Augen und verwundete Stellen mit Pfeffer und hängt es an einem kühlen Orte auf oder steckt es in einen Getreidehaufen.

In Fett. Wenn man Wildgeflügel soviel überbraten hat, dass es nicht mehr blutig ist, in einen Topf legt und mit lauem Schweinschmalze eingießt, hält es sich in kühler Witterung mehrere Wochen lang gut.

In Sulze. Wildbret kann man im Winter sehr lange erhalten, wenn man Schweins-, Kalbs- und Ochsenfüße nebst Wasser mit Essig, ganzen Gewürzen und Thymian zu einer Sulze kocht, die man sogleich durch ein Sieb fließen läßt, das Wildbret, nachdem man die Beine ausgelöst hat, jäh überbratet, ausgekühlt fest in einen Topf einlegt, mit der warmen Sulze bedeckt und, wenn sie gestockt ist, fingerdick mit Kernfett übergießt. Man setzt den mit Blase überbundenen Topf den folgenden Tag in den Keller. Wenn man davon herausnimmt, muss das Fett und etwas von der Sulze, warm gemacht, wieder darüber gegeben werden, damit es die Lücken ausfüllt und wieder einen Deckel bildet. Hirschfleisch und Wildschweinfleisch kocht man vorher (wie Seite 207).

Gebratene Hausenten, mit saurer Sulze auf obige Weise einige Wochen aufbewahrt, bereitet man dann wie Wildenten.

In Büchsen. Geflügel oder anderes Fleisch wird gesalzen, in Speck gebunden und, mit Fett stark begossen, bei jäher Hitze halb gar gebraten. Man gibt es dann mit Sulze und dem Bratenfette in Blechbüchsen, verlöthet diese mit Zinn, stellt sie unter Wasser und kocht dieses, je nach der Größe der Fleischstücke, länger oder kürzer, z. B. Wachteln 1/4 Stunde lang, größere Stücke länger bis zu 2 Stunden.

In Porzellantöpfen. Um Gänseleber oder Wildgeflügel oder Wildbret länger zu erhalten, kann man Pasteten wie Seite 278 bis 279 bereiten.

## Einpökeln.

Das Pökeln von Schweinfleisch, Zungen u. s. w. dient nicht nur, um Fleisch längere Zeit aufbewahren zu können, sondern gewährt auch eine beliebte Abwechslung in der Bereitung und ist als Vorbereitung vom Räuchern besonders wichtig.[1]

---

[1]) Schlachten und Räuchern enthält die Haushaltungskunde.

Man reibt dazu das Fleisch mit Salz und Salpeter ein, wodurch die Fleischfarbe in eine dunkelrothe verwandelt und der Geschmack verändert wird. Zu letzterem trägt man auch durch Einreiben mit Gewürzen bei.

Im städtischen Haushalte ist das Einpökeln von Ochsenzungen am leichtesten ausführbar, da man sie stets bekommen kann und sie wenig Raum erfordern.

Zum Pökeln von 2 Ochsenzungen nimmt man 3 Löffel Salz, 1 schwachen Kaffeelöffel Salpeter, 1 Löffel voll Kümmel, 1 Löffel Wacholderbeeren, 1 Löffel Koriander, ein paar Lorbeerblätter, 1 Zwiebel und eine kleine Knoblauchzwiebel, 1 Hand voll Petersilie, ebensoviel Sellerieblätter, etwas frischen oder trockenen Majoran und Thymian, ein paar Salbeiblätter, alles zusammen fein geschnitten, mit dem gestoßenen Gewürz gemischt. Man reibt damit die Zungen ein, dreht sie fest in Leinwand, legt sie in eine Holzschüssel, dass sie den ganzen Raum ausfüllen, bedeckt sie mit einem Holzteller und legt einen Stein darauf. Man dreht die Zungen dann täglich um und kocht sie nach 8 Tagen.

Beim Pökeln von Schweinfleisch ist jedoch die Anwendung der Salzlacke dem Einreiben mit Salz vorzuziehen, da das Fleisch nicht in Gefahr kommt zu verderben, indem sie alle Zwischenräume ausfüllt, die Vertheilung des Salzes gleichmäßiger ist und das Fleisch saftiger bleibt.

Zum Pökeln von 20 Kilo Fleisch kocht man 1½ Kilo Salz, 5 Deka Salpeter[1]) und 4 Deka Candiszucker mit 12 Liter Wasser solange, bis ein hineingegebenes, frisches Ei oben schwimmen bleibt. Man läßt diese Salzlacke gänzlich erkalten und gießt sie dann auf das mit Gewürzen eingeriebene Fleisch, welches derart in ein Holzgefäß eingelegt ist, dass kleine Stücke zwischen den größeren alle Lücken ausgleichen.

Von Gewürzen kann man bei 20 Kilo Fleisch 1 Löffel voll Wacholderbeeren, 4 Deka Kümmel, 4 Deka Koriander, 2 Deka Pfeffer, im Mörser zerquetscht, sowie einige Lorbeerblätter, etwas Knoblauch und Zwiebel nehmen. Sie sind zur Erhaltung des Fleisches nicht nothwendig. Der Holzdeckel wird mit Steinen nur soviel beschwert, dass die Flüssigkeit über das Fleisch steigt; sie muss täglich durch den Zapfen abgelassen und oben aufgeschüttet werden, ohne dass der Deckel entfernt wird.

Zum Pökeln gehört auch das Einreiben von Schweinslungenbraten und abgelöstem Halsfleisch mit Salz, Salpeter, gestoßenen Lorbeerblättern und Wacholderbeeren, worauf das Fleischstück, in Schweinsnetz gedreht, mehrere Tage liegen bleibt, ehe es geräuchert wird.

[1]) Nimmt man zuviel Salpeter, so kann das Salz nicht in das Fleisch eindringen und es wird trocken und bekommt einen herben Geschmack.

Kleine, dünne Stücke sind nach 4 Tagen aus dem Pökelsafte zu nehmen, Schinken erst nach 4 bis 5 Wochen, damit sie vollkommen gepökelt sind.

Will man gepökeltes Fleisch zum Räuchern geben (was in Städten die Selcher besorgen), so trocknet man es ab, reinigt es von den Gewürzen und macht an jedes Stück eine Schlinge von starker Schnur.

## Aufbewahrung von Fastenthieren.

Getödtete Fische, besonders große, können im Winter ohne Gefahr einige Tage aufbewahrt werden, wenn man sie ausnimmt und einsalzt. In wärmerer Zeit muss man sie in einen Eiskeller geben oder durch Einreiben mit Salicylsäurepulver, wie beim Fleisch, das Schlechtwerden verzögern. Sicherer ist es jedoch, durch Kochen und Marinieren (siehe Seite 312) sie zum Gebrauche gut zu erhalten. Forellen werden blau gesotten, mit gesäuerter Sulze übergossen und mit Rindsfett bedeckt, wenn man sie nicht lebend in einem Fischbehältnis bis zum Gebrauche im Wasser haben kann.

Um Krebse bis zum Abkochen außer Wasser lebend zu erhalten, muss man sie in einen Korb auf Nesseln, Klee und Petersilienblätter geben, dieses täglich mit frischem Wasser bespritzen, ihnen Nahrung geben und den Korb, mit einem Tuche zugebunden, in den Keller stellen. Als Nahrung gibt man abends 1 Ei, mit etwas Bier oder Obers abgesprudelt, über die Blätter, auch etwas Weizenkleie und mit Milch erweichte Semmel. Auch durch das Bespritzen der Krebse mit frischer Milch erhält man sie fleischig. Vor jeder Fütterung muss man jedoch Korb und Blätter von den Resten der früheren rein waschen, letztere öfters erneuern, da die Krebse durch saure Nahrung zugrunde gehen. Dabei muss man auch matte, bleiche Krebse, welche den Schweif gerade ausstrecken, als kranke entfernen. Auf solche Weise kann man sie mehrere Wochen aufbewahren, ohne dass sie abmagern.

Schnecken bewahrt man an einem kühlen Orte in einem Kistchen mit Hafer auf. Sie sind gut, solange ihre Deckel gewölbt sind und nicht mehr brauchbar, wenn sie diese öffnen.

## Obst aufzubewahren.

Winter-Äpfel und Birnen, vollkommen reif, vorsichtig abgenommen, läßt man 2 bis 3 Wochen an einem luftigen Orte, auf Haufen gelegt, ausschwitzen, ehe man die fehlerfreien in einer frostfreien, aber sehr kühlen Kammer, mit den Stengeln in der Höhe, auf Bretter oder in seichten

Kisten übereinander legt. Quitten gehen, besonders wenn sie völlig reif abgenommen sind, leicht in Fäulnis über. Um sie gut zu erhalten, legt man sie in Hirse oder Spreu weit auseinander, dass sie einander nicht berühren. Mispeln, frisch vom Baume, legt man, um sie weich zu machen, zwischen Stroh, die sich aber längere Zeit halten sollen, auf Brettern auseinander. Um Nüsse einige Zeit frisch zu erhalten, gibt man sie in ihrer grünen Schale in den Keller zwischen trockenen Flusssand. Die zum längeren Aufbewahren bestimmten, auf dem Baume vollkommen ausgereiften, aus der grünen, angesprungenen Schale gelösten trocknet man an der Sonne oder in einem sehr kühlen Ofen nach und bewahrt sie an einem trockenen, luftigen Orte auf. Haselnüsse werden an der Luft getrocknet und in Säcken aufgehängt. Um Kastanien sowohl vor den ihnen eigenthümlichen Insecten, als gegen Schimmelflecke zu schützen, muss man sie, vollkommen reif eingesammelt, aussuchen und die makellosen in Kisten zwischen trockenem Sand aufbewahren. Wenn die Kastanien zu trocken geworden sind, so gibt man davon nach Bedarf schichtenweise zwischen recht stark feucht gemachten Sand, wodurch sie in ungefähr acht Tagen wieder wie frische werden. Limonen werden einzeln in weiches Papier eingewickelt, in einen neuen Topf gelegt, dieser wird, gut zugedeckt, an einen kühlen, trockenen Ort gestellt, wo sie monatelang frisch bleiben. Weintrauben schneidet man des Morgens mit einem Stück Rebe vom Stocke, ehe sie von der Sonne erwärmt sind, verklebt die Schnittfläche mit geschmolzenem Peche und bringt sie gleich in ein frostfreies, trockenes Locale, wo man sie an Fäden so aufhängt, dass sie einander nicht berühren. Ebenso kann man sie auf Stäbe in eine Kiste hängen, alle Fugen und den Deckel mit Lehm verschmieren, in einen trockenen, kühlen Raum stellen und trockenen Sand auf den Deckel schütten.

## Getrocknetes und gedrücktes Obst.[1])

Gedörrtes Obst. Bei kleinen Vorräthen, die man nicht in einem eigenen Dörrofen trocknen kann, gibt man die recht reifen Früchte, vorzüglich Zwetschken, Brünellen, Kirschen, Weichseln, in Schüsseln, welche am Boden enger sind, legt einen irdenen Hafendeckel hinein, damit der Saft abgesondert wird, welchen man dann herabschüttet, stellt sie nachmittags und abends in das abgekühlte Sparherdrohr (oder in einen Zimmerofen, der zum Kochen benützt wird), bis sie zusammengeschrumpft sind,

[1]) Beim Schälen und Trocknen der Früchte soll die größte Reinlichkeit beobachtet werden. Während sie nicht im Ofen sind, schütze man sie durch Umhüllen der Schüsseln, Hürden oder Siebe mit Tüllflecke gegen Insecten und Staub.

dann legt man sie, nicht zu dicht aneinander, in flache Schüsseln oder auf von Weiden geflochtene Hürden oder auf das mit Papier belegte Blech und stellt sie an einen luftigen Ort in Sonnenschein, wodurch sie zusammenschrumpfen, dann wieder in den abgekühlten Ofen, bis die öfters umgekehrten Früchte trocken genug sind, worauf man sie in Kistchen fest eindrückt und vernagelt an einem trockenen Orte (am Boden) aufbewahrt.

Um Heidelbeeren zu trocknen, sucht man sie rein aus, streut sie dünn auseinander auf das mit Papier belegte Blech und stellt sie in das kühle Rohr und in Sonnenschein.

Von ganzen, ungeschälten Birnen verwendet man kleine Sorten, ehe sie weich werden. Der Ofen darf nicht sehr warm sein, damit nicht der Saft ausläuft.

Pfirsiche halbiert man, bestreut sie in der Schüssel mit Anis und befeuchtet sie, halb getrocknet, mit dem ausgeflossenen Safte.

Äpfel schält man, schneidet sie zu Spalten, legt sie über Papier auf das Blech und stellt dieses in das noch heiße, obere Rohr und läßt sie darin, bis wieder geheizt wird und stellt es dann wieder hinein, wenn das Rohr schon kühl wird, und wiederholt dieses, bis die Äpfelspalten trocken sind.

Quitten, geschält, zu dünnen Spalten geschnitten, dörrt man nicht zu hart. Man kocht sie dann mit Äpfelspalten.

Gedrückte Weichseln. Große Weichseln löst man von den Stielen, legt sie in die Schüsseln, trocknet sie wie die vorigen, löst die Kerne aus, sobald sie zähe und saftlos sind, und drückt zwei oder drei zwischen den Fingern zusammen etwas breit. Wenn sie wieder warm sind, taucht man sie auf einer Seite in den Saft, bestreut sie mit Zucker, trocknet sie fertig und bewahrt sie dann in Schachteln auf.

Geschälte Früchte zu trocknen. Man schält saftige Birnen, bestreut sie in den Schüsseln mit Zucker und stellt sie wie obige in den kühlen Ofen. Den ausgeflossenen Saft kocht man dann sulzig und verwendet ihn zum Tunken der Birnen, welche man, halb getrocknet, zwischen zwei Brettchen etwas breit drückt, dann auf der einen Seite in den Saft taucht. Man gibt die befeuchtete Seite in die Höhe und stellt sie wieder in den Ofen. So werden sie abwechselnd gepreßt, eingetaucht und getrocknet. Man kann sie anfangs in der Schüssel mit Anis bestreuen.

Von ausgesuchten, reifen Pflaumen (Zwetschken) drückt man die Kerne nach dem Schälen auf der Stielseite heraus und behandelt sie wie die Birnen.

Candierte Früchte. Man kocht für 50 Stück geschälte Pflaumen ½ Kilo Zucker, gießt ihn heiß über die Früchte und läßt sie zugedeckt

über Nacht stehen. Den folgenden Tag kocht man den Saft dick ein, gießt ihn kalt darüber und stellt die zugedeckte Schüssel in die kühle Speise. Nach 3 Tagen gibt man sie aus dem Safte in flachen Geschirren, fest nebeneinander gelegt, in den kühlen Ofen, oder besser in heißen Sonnenschein. Wenn der Zucker auf den Früchten steif geworden ist, taucht man sie in den Saft und trocknet sie wieder. Wenn sie trocken genug sind, legt man sie fest in Schachteln ein und hebt sie an einem kühlen, trockenen Orte auf. So kann man auch Marillen, Pfirsiche, Birnen u. s. w. behandeln und sie dann später gemischt in kleinen Schachteln einlegen.

In Zucker eingemachte Früchte nimmt man aus dem Safte, streut Zucker darüber und stellt sie wie obige zum Trocknen in Wärme und Luft. Den andern Tag wendet man sie um und bestreut sie wieder, so fort, bis sie trocken genug sind. So trocknet man auch eingesottene Früchte, wenn sie in Gährung gerathen sind.

Für candierte Pomeranzenschalen (Arancini). Die abgelösten Schalen von genossenen Orangen siedet man mit weichem Wasser, welches man ein paarmal wechselt, um den camillenartigen, starken Geruch zu entfernen. Dann gibt man sie in kaltes Wasser, sticht sie mit kreuzergroßen Ausstechern aus und schneidet mit einem scharfen Messer das Weiße von der gelben Schale. Man gibt sie wieder in Wasser, dann auf ein Sieb, worauf man sie in recht dick gesponnenen Zucker (5 Deka Zucker für je 1 Pomeranze gerechnet) mischt. Nach ein paar Stunden kocht man sie 5 Minuten vom Aufsieden an, worauf man sie einzeln mit Nadeln herausfasst, in fein gestoßenen, weißen Candiszucker dreht, auf Siebe legt und in der Nähe des Ofens trocknet.

## Säfte zum Färben.

Roth von Alkermessaft. Man zupft die Beeren von den Stengeln, zerdrückt sie und lässt sie in einem neuen, gut glasierten oder Porzellangeschirre 2 Tage stehen, dann drückt man den Saft durch Leinwand und gibt zu 15 Deka Saft 30 Deka grob gestoßenen Zucker; wenn dieser sich aufgelöst hat, siedet man ihn auf und füllt ihn überkühlt in Fläschchen. Alles, wo Säure dabei ist, sowie Milch, färbt er schön roth; nur bei anderer Verwendung muss man einige Tropfen Limonensaft dazu geben, damit er nicht ins Blaue schlägt.

Für Cochenillefarbe, welche schöner und unschädlicher als die von Alkermesbeeren zum Färben von Backwerk, Sulzen u. dgl. ist, nimmt man zu 15 Gramm Cochenille 15 Gramm Pottasche, 15 Gramm ge-

brannten Alaun und 30 Gramm Weinstein, jedes einzeln sehr fein gestoßen, worauf man es zusammen im Mörser fein verreibt, dann mit Vorsicht, da es leicht übergeht, in 1/2 Liter (in einem größeren Topf) siedenden Wassers rührt, rasch vom Feuer nimmt und durch ein Tuch auf 20 Deka gestoßenen Zucker fließen läßt. Nachdem sich der Zucker aufgelöst hat, kocht man ihn auf und bewahrt diese Farbe in Fläschchen gut verstopft und versiegelt auf.

Spinattopfen. Eine Schüssel voll Frühjahr-Spinat stoßt man, preßt den Saft durch ein Tuch, stellt ihn in einer Casserolle auf den Herd und läßt ihn bei beständigem Rühren zusammengehen. Auf ein Sieb geschüttet, läßt man das Wasser davon ablaufen und füllt das Dicke in das Glas.

## Obstsäfte für Sulzen und Übergüsse.

Um den Obstsaft klar zu gewinnen, zerdrückt man reife, frisch gepflückte Früchte, wie Himbeeren oder schwarze Maulbeeren, Johannisbeeren u. dgl., bindet sie in ein Tuch oder Säckchen von starker, aber nicht dichter Leinwand und preßt den Saft aus. Man läßt ihn dann noch ruhig durch Flanell fließen.[1]) Damit er recht rein wird, wiederholt man das Durchfließenlassen mehrmals. Weichseln zupft man von den Stengeln, stoßt sie sammt den Kernen und läßt sie in einem Suppentopf zugedeckt 48 Stunden stehen, worauf man sie auspreßt und seiht. Feste Früchte, als Äpfel und Quitten, wischt man ab, schneidet sie zu Spalten, kocht sie mit Wasser nicht sehr weich und preßt den Saft noch warm aus.

In Dunst gesottene Säfte. Man siedet 1 Kilo Zucker mit 1 Liter Wasser klar, aber nicht bis zum Spinnen, und läßt ihn auskühlen. Dann mischt man 1 Liter klaren Obstsaft dazu, füllt ihn in kleine Flaschen, verkorkt und verbindet sie fest und siedet sie 10 Minuten in Dunst. Nachdem sie im zugedeckten Topfe erkaltet sind, verpicht man sie und hebt sie an einem trockenen, kühlen Orte auf.

Für Marillensaft gießt man gekochten Zucker heiß auf die geschälten, halbierten Früchte, läßt sie zugedeckt 24 Stunden stehen, seiht dann den Saft ohne Drücken und kocht ihn in Dunst.

---

[1]) Zum Seihen von Obstsäften bedient man sich eines Spitzsackes von Filz, welchen man über einer Schüssel aufhängt, nachdem man ihn mit Wasser befeuchtet hat. Flanell spannt man lose auf, wozu man vier starke Stäbe mittelst durchgesteckter Drahtstiften in den Ecken zu einer einfachen Rahme verbindet und den Flanell über die vorstehenden, gegen aufwärts gesteckten Stiften drückt. Oder: Man spannt Flanell außen über den Holzreif eines Passiersiebes.

Für Ananassaft verwendet man die Schalen von einer eingesottenen oder sonst verbrauchten Ananas, indem man noch einmal so schwer Zucker bis zum zweiten Grad kocht, die Schalen damit aufsiedet, 24 Stunden zugedeckt stehen läßt und den geseihten Saft in kleinen Flaschen in Dunst kocht.

Gekochte Säfte. Zu 1 Liter wie oben rein durchgeseihten Saftes gibt man 1 Kilo Zucker, mit Wasser klar gekocht, und läßt ihn damit aufsieden. Wenn sich kein Schaum mehr herauskocht, läßt man den Saft auskühlen, füllt ihn in erwärmte Flaschen und gibt den folgenden Tag Öl oder Rum darauf. Die Flaschen werden nach gänzlichem Erkalten verkorkt [1]) und verpicht oder mit Zinnkapseln gegen die Luft abgeschlossen und im Keller im Sande [2]) aufbewahrt.

Ausgesuchte Himbeeren bestreut man schichtenweise mit halb so schwer Zucker und stellt sie zugedeckt an einen kühlen Ort. Den folgenden Tag kocht man sie 15 Minuten, schüttet das Ganze in ein über eine Schüssel gestelltes Sieb, läßt es zugedeckt über Nacht stehen und kocht dann den durch ein Tuch geseihten Saft noch 10 Minuten.

Ribiselsaft. Die gewaschenen Beeren werden abgezupft in einen irdenen neuen Topf gegeben, in heißes Wasser gestellt und auf dem Herde stehen gelassen, bis sie aufspringen, dann ausgepresst. Diesen Saft läßt man nochmals durch ein Tuch fließen und kocht ihn mit gesponnenem Zucker auf, füllt ihn lau in Flaschen, läßt sie 24 Stunden, nur mit Papier bedeckt, stehen, worauf man in jede einen Kaffeelöffel Rum gibt und sie verkorkt und verpicht, in trockenen Sand gestellt, aufbewahrt.

Erdbeersaft. Man kocht 1 $^1/_2$ Kilo Zucker mit $^1/_2$ Kilo Wasser bis zum Breitlauf und gießt ihn heiß über 40 Deka Walderdbeeren, welche man auf gespanntem Flanell fingerdick ausgebreitet hat. Sobald der Saft durchgeflossen ist, legt man die Rahme mit den Erdbeeren auf eine nebenstehende Schüssel und gießt das Durchgeflossene wieder über die Erdbeeren, was man wiederholt, bis die Beeren ganz licht geworden sind. Dann läßt man den Saft bis zum Siedepunkt heiß werden, aber nicht kochen, stellt das Becken in kaltes Wasser und füllt ihn noch warm in Flaschen.

[1]) Von Korkstöpseln muss man für Fruchtsäfte, sowie für Weine zum Aufbewahren, neue und ausgesucht gute verwenden, alte auch für andere Benützung öfters auskochen, um die Säurebildung zu verhindern.

[2]) Beim Aufbewahren im Keller darf man Fruchtsäfte nicht wie Weine auf Bretlergestellen oder in Sand niederlegen, da die längere Berührung des Zuckerstoffes mit dem Korke die Gährung begünstigt, weshalb man auch süße Weine stehend mit Sand bedecken soll. Damit jedoch keine Luft durch die trockenen Stöpsel eindringen könne, werden sie mit Pech oder Zinnkapseln bedeckt oder mit Pergament-Papier überbunden.

## Obstsäfte zu Getränken.

Für Himbeersaft mittelst Gährung zerdrückt man 6 bis 8 Liter (da sie in größerer Menge leichter in Gährung gerathen, als in kleinen Portionen) in einer Schüssel mit einem neuen Kochlöffel und gibt sie in ein großes Gurkenglas, verbindet es mit Tüll und läßt es in der Küche (nicht im Sonnenschein) bei ungefähr 15 Grad Wärme einige Tage stehen, wo sie bald in Gährung gerathen, was man an den aufsteigenden Blasen und am Geruche erkennt. Man läßt den Saft durch einen aufgespannten Flanell oder einen Filzsack fließen (ohne ihn zu drücken oder auszupressen), was man wiederholt, damit er recht klar ist, und wiegt für je 1 Liter Saft 1 Kilo und 12 Deka Zucker. Nachdem sich dieser im Safte aufgelöst hat, kocht man ihn 4 bis 8 Minuten, vom ersten Aufwallen an gerechnet, stellt ihn beiseite und füllt ihn noch lauwarm in erwärmte Flaschen, die man erkaltet gut verkorkt und verpicht im Keller aufbewahrt. Den Zucker kann man auch in Wasser getaucht bis zum Flug kochen und den Saft damit einmal aufwallen lassen, denn langes Sieden benimmt dem Safte Farbe und Geschmack.

So behandelt man auch Ribiseln, schwarze Maulbeeren u. s. w. für Säfte zur Mischung mit Wasser.

Für Weichselsaft gibt man zu 1½ Liter (wie Seite 582) geseihten Saftes 1 Kilo gestoßenen Zucker, mischt ihn, wenn dieser sich aufgelöst hat, füllt ihn in Flaschen und stellt sie durch 14 Tage in Sonnenschein, worauf man den Saft aufbewahrt.

Zu schwarzen Heidelbeeren gibt man etwas Limonensaft und den zehnten Gewichtstheil Zucker, läßt sie ebenfalls gähren und füllt den klaren Saft ohne Kochen in Flaschen.

Essigbeeren (Berberitzen), vom Reif erweicht, zupft man von den Stengeln, stoßt sie, preßt den Saft davon aus und läßt ihn 24 Stunden stehen, worauf man ihn klar in Flaschen füllt. Man läßt diese offen in der Sonne oder an einem warmen Orte 14 Tage stehen. Nachdem er auf diese Weise ausgegohren hat, gibt man ihn in reine Fläschchen, etwas Öl darauf, verkorkt und verpicht sie und stellt sie an einen kühlen Ort. Oder man kocht den Saft mit Zucker wie den Himbeersaft auf.

Ribisel-Wein. Die mit Gabeln abgestreiften Beeren zerdrückt man und läßt sie über Nacht offen stehen, ehe man sie auspreßt. Zu 6 Liter ausgepreßtem Ribiselsaft gibt man dann 9 Kilo Zucker, mit 6 Liter lauem Wasser aufgelöst, in ein weingrünes Fäßchen, den Rest in Flaschen zum Nachfüllen. Nur leicht bedeckt, läßt man den Saft bei 12 bis 15 Grad

Wärme wie Wein ausgähren und füllt das Fässchen täglich aus den Flaschen voll. Nach der Gährung vollgefüllt und fest verschlagen, läßt man es ruhig im Keller bei zeitweisem Nachfüllen bis Februar liegen, worauf man den Wein in Flaschen füllt, gut verkorckt und verpicht und jahrelang wie Wein benützen kann.

Himbeersaft mit Essig. 4 Liter Himbeeren gibt man mit 1 Liter Weinessig in ein Einsiedeglas, verbindet es mit Papier und läßt es 6 Tage an einem sonnigen Orte stehen. Man seiht dann den Saft und siedet für je 1 Liter Saft 1 Kilo Zucker mit Wasser bis zum Spinnen und kocht den Saft damit 1/4 Stunde.

Für gekochten Himbeer- oder Ribiselsaft siedet man 1 1/2 Kilo Zucker mit 1 Liter Wasser, bis er breitläuft, gibt dann 5 Liter reine Beeren in einen Sack von starkem, aber ungestärktem Tüll und hängt diesen in den kochenden Zucker. Man läßt ihn langsam 1 Stunde fortsieden und hebt den Sack öfters auf und läßt ihn langsam nieder, damit der Saft herausdringt. Dann stellt man den Topf in kaltes Wasser, hängt den Sack höher darüber, damit der Saft ablaufen kann und füllt diesen dann ausgekühlt in kleine Flaschen, die man verkorkt und, mit Blasen verbunden, in Dunst siedet. Über den Sack mit Himbeeren kann man etwas Weinessig geben und ihn einige Stunden in einer Schüssel liegen lassen, ehe man ihn in den Zucker hängt.

Zu Berberitzensaft für falsche Limonade kocht man von Frost erweichte, abgezupfte Beeren mit etwas Wasser und läßt diesen Saft durch ein Tuch fließen. Für je 1/2 Kilo kocht man 1 Kilo Zucker mit Wasser bis zur Probe, siedet den Saft damit auf, bis er klar ist und füllt ihn erkaltet in Flaschen.

Ungekochte Säfte mit Weinsteinsäure. In 2 Liter frisches Brunnenwasser gibt man 4 Deka gereinigte Weinsteinsäure (in Apotheken zu bekommen) und übergießt damit, nachdem sie sich aufgelöst hat, 3 Liter zerdrückte Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren, mischt sie damit und läßt sie 24 Stunden stehen. Man läßt den Saft dann durch ein dichtes Tuch oder gespannten Flanell fließen und gibt für je 1/2 Liter Saft 56 Deka vom feinsten Zucker hinein und rührt ihn durcheinander, bis der Zucker aufgelöst und gut gemischt ist. Nachdem der Saft klar geworden ist, füllt man ihn ungekocht in kleine Flaschen, verbindet sie mit Mullfleckchen und bewahrt sie in einem kühlen, frostfreien Locale auf.

Dieser Saft bleibt klar und wohlschmeckend und hält sich über das Jahr hinaus. Sollte sich Schimmel in einer Flasche bilden, so zieht man ihn mit einen Häkchen heraus und wischt den Hals aus.

Für Preiselbeersaft ohne Gährung und ohne Kochen zerdrückt man durch Reif vollkommen weich gewordene Beeren, läßt sie 24 Stunden stehen und preßt den Saft durch Leinwand. Man füllt ihn nun in Flaschen und bewahrt ihn auf.

## Säfte zu Gefrorenem und Übergüssen.

In Dunst gekocht. Himbeeren, Ribiseln, Weichseln, Marillen, Pfirsiche oder dgl. müssen reif sein, aber nach den Pflücken so schnell wie möglich passiert und in Flaschen gefüllt werden.[1] Der Saft darf nicht ganz bis an den Hals reichen. Den Korkstöpsel[2] verbindet man fest durch ein Kreuzband von starkem Spagat.

Oder: Man passiert Himbeeren u. s. w. und mischt zu 1 Kilo $1^1/_2$ Kilo gestoßenen Zucker.

Man steckt dann jede Flasche in einen kleinen Sack von grober Strohsack-Leinwand oder dgl., gibt in den Topf 1 Hand hohe Unterlage von einem alten Kaffeesacke und einen solchen auch am Rande in den Topf, stellt die Flaschen fest hinein und gibt bis 3 Centimeter unter den Stöpseln kaltes Wasser. Man stellt den Topf bei mäßiger Hitze (Nachmittag) auf den Sparherd und kocht ihn 10 bis 15 Minuten vom ersten Aufsieden an gerechnet, worauf man ihn wegstellt und gut zudeckt. Tags darauf nimmt man die Flaschen heraus, wischt sie ab, überbindet den Hals noch mit Blasen und bewahrt die Flaschen, nachdem jene getrocknet sind, an einem kühlen Orte in einer Kiste, mit trockenem Sande überschüttet, auf.

Rohe Säfte. Man preßt den Saft von Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln aus wie Seite 582 und gibt dann zu 3 Deciliter 1 Kilo gestoßenen Zucker. Nachdem er gleichmäßig verrührt ist, gibt man ihn in Gläser mit eingeriebenem Glasstöpsel und stellt sie an einen sehr kühlen, trockenen Ort. Er hält sich gut und behält seinen frischen Geschmack.

Um den Saft von Erdbeeren zu gewinnen, gibt man die ausgesuchten, unzerdrückten, nicht überreifen Beeren, mit gestoßenem Zucker ($1^1/_4$ Kilo für 1 Kilo Beeren) schichtenweise bestreut, in einen neuen, nur innen glasierten Topf, verbindet ihn mit Papier und läßt sie einige Tage an einem kühlen Orte stehen, bis sich der Saft abgesondert hat. Dann bohrt

[1] Es eignen sich dazu Flaschen von Mineralwässern oder Champagner, stark im Glase und von gleicher Größe, die man ein paar Tage früher mit Sodalauge auskocht, gut nachspült und umgestürzt trocknen läßt.

[2] Die neuen, ausgesucht guten Stöpsel befeuchtet man mit Rum, läßt diesen durch einige Stunden einziehen und trocknen und erweicht sie dann durch Drücken mit einer Stöpsel- oder Limonenpresse.

man den Topf nahe am Boden an, nachdem man ihn über einer Schüssel aufgestellt hat, in welche der Saft abfließen kann. Diesen seiht man dann durch Leinwand, füllt starke Flaschen damit nur halb voll, gibt etwas Vanille-Likör darauf, verkorkt und verbindet sie wie obige und bewahrt sie auch, in trockenen Sand gestellt und damit überschüttet, im Keller auf.

Oder: Man kocht für 1 1/2 Liter Erdbeeren 60 Deka Zucker mit Wasser, bis er klar ist, läßt ihn auskühlen, mischt die Beeren damit, bedeckt sie anliegend mit Papier und läßt sie 24 Stunden stehen. Den geseihten Saft füllt man in Flaschen, gibt Öl darauf und verwahrt sie wie die vorigen.

Für Gefrorenes rührt man passierte Erdbeeren mit dem doppelten Gewicht Zucker 1 Stunde, füllt sehr kleine, starke Gläser damit halb voll, verbindet sie über Stöpseln mit doppelten Blasen und hebt sie im Keller in einer Kiste, mit Sand überschüttet, auf.

## Gelées oder gesulzte Säfte zum Verzieren.

Das gereinigte Obst: Ribiseln, Kornelkirschen u. s. w., wird in einen glasierten Topf gegeben, bei 4 Liter 1/4 Liter Wasser dazu, zugedeckt in eine Casserolle mit siedendem Wasser gestellt und bei 3 Stunden gekocht, bis die Beeren geplatzt sind und der Saft sich absondert. Zu Himbeeren mischt man bei 3 Liter 1 Liter weiße Ribiseln oder etwas Limonensaft. Äpfel oder Quitten werden abgewischt, in Spalten geschnitten, das Kernhaus entfernt, mit Wasser bedeckt, rasch zum Kochen gebracht und ohne Umrühren weich gesotten. Den Saft läßt man ohne Drücken langsam durch ein aufgespanntes Tuch fließen. Man gibt zu je 1/2 Liter Saft 1/2 Kilo, bei den leicht sulzenden Äpfeln oder Quitten 1/4 Kilo Zucker. Dieser wird bis zum Spinnen gekocht (Seite 47), mit dem heiß gemachten Saft gemischt und bis zum Breitlauf eingekocht, wobei man ihn fleißig abschäumt.

Gelées, welche sulzig bleiben sollen, muss man öfters probieren, ob sie bis zum Breitlauf gekocht sind, denn zu wenig gekocht, bleiben sie zu flüssig, zu viel werden sie zähe und verlieren die schöne Farbe.

Man füllt den Saft noch warm in weite Einsiedegläser und verbindet sie erkaltet mit Pergamentpapier. Bei Reinette-Äpfeln kocht man Limonen-Saft und Schale, bei Maschanzker- oder derlei gelben Äpfeln Pomeranzenschale mit.

Weißes Quitten-Gelée. Abgewischte Äpfel-Quitten kocht man mit Wasser weich, gibt sie in kaltes Wasser, schält sie schnell, schneidet jede gleich zu Spalten, entfernt die Kerne und legt die Spalten in eine

Porzellanschüssel mit Wasser, mit welchem man sie 2 Tage stehen läßt. Dieses Wasser wird dann abgeseiht, gewogen, und mit gleich schwer Zucker gekocht.

## Obstmuse, Marmeladen oder Salsen.

Für Marmeladen treibt man weiche Früchte roh, feste gekocht durch ein Sieb und kocht das gleiche Gewicht Zucker mit Wasser aufgelöst, bis er dick wird (Seite 47), dann mit dem passierten Fruchtmark bis zur Probe. Man kocht Salsen im Schneebecken, worin man den Zucker gesotten hat, oder in einer Casserolle (am besten von ordinärem Porzellan). Man nimmt den Schaum mit einem Silberlöffel fleißig ab und rührt die Salse öfters auf, damit sie nicht anbrennt.

Zur Probe läßt man, wenn sie kleinere Blasen macht und glänzt, einen Tropfen auf Löschpapier fallen und wenn er nicht mehr durchfließt, stellt man sie weg, damit die Farbe nicht durch zu langes Kochen leidet. Man füllt Salsen noch warm in weite Gläser oder Steinguttöpfe, die man den folgenden Tag mit Pergament verbindet. Zum Schutze gegen das Anlaufen legt man auf die Salsen ein passend geschnittenes, weißes, in Rum getauchtes Löschpapier. Besonders wichtig ist das Aufbewahren an einem trockenen, kühlen Orte.

Für Himbeeren, Ribiseln u. dgl. saftreiche Früchte kann man den Zucker nach dem Spinnen bei fleißigem Rühren fortkochen, bis er weiß und trocken wird und dann mit dem Passierten gemischt schnell bis zur Probe eingekocht ist, daher die Farbe nicht leidet und die Salse haltbar ist.

Auf diese Weise kann man auch Erdbeeren, welche bei längerem Kochen Farbe und Geschmack ändern, zu Salse verwenden.

Für nicht passierte Ribisel- (Johannisbeeren-) Salse gibt man die mit Gabeln von den Stielen gezupften, großen Beeren in den ausgekühlten, gesponnenen Zucker und kocht sie langsam, damit sie nicht platzen, bis sie sulzig werden.

Oder: Man stoßt so schwer Zucker, als die abgestreiften Beeren wiegen, bestreut sie schichtenweise in einem Suppentopf oder dgl., läßt sie über Nacht stehen und kocht sie in irdenem Geschirre, bis sie sich sulzen. Man füllt sie noch warm in Gläser und läßt sie erkalten, ehe man sie verbindet.

Um sie ohne Kerne einzusieden, entfernt man diese von sehr reifen, großen Beeren mit einer stumpf geschnittenen Feder (einem Gänsekiel), indem man damit die durch einen leichten Druck mit den Fingern herauskommenden Kerne abstreift. Für $^1/_2$ Kilo kocht man 1 Kilo Zucker bis

zum Faden und läßt ihn auskühlen. Dann nimmt man nur 2 Suppenschöpflöffel voll vom Zucker und 2 Löffel Beeren in eine Messingpfanne und kocht sie dick ein, so fort alle, indem man die gekochten in einem anderen Gefäße zusammen gibt. Etwas ausgekühlt, gibt man sie in kleine, aber weite Gläser, wobei man den Saft gleichmäßig vertheilt. Wenn die Beeren über diesen steigen, muss man sie mit einem Kaffeelöffel wieder hinein drücken.

Brombeersalse bereitet man (wie Johannisbeeren) mit halb so schwer gestoßenem Zucker bestreut, den folgenden Tag sulzig gekocht, und gibt dabei Limonensaft und Pomeranzenschalen dazu.

Für Kirschen- und Weichselsalse löst man Stiele und Steine weg und streut das gleiche Gewicht gestoßenen Zuckers schichtenweise auf die Früchte, läßt sie über Nacht zugedeckt stehen und kocht sie dann bis zur Probe ein, ohne sie zu zerrühren. So bereitet, nennt man es auch Kirschen- oder Weichselfleisch. Oder man kocht den Zucker mit wenig Wasser vorher bis zum Spinnen.

Für Kirschensalse wie Powidl zu gebrauchen, gibt man zu 7 Kilo entkernten, großen, schwarzen Kirschen 1 Kilo gestoßenen Zuckers, 1/2 Liter Essig und Schalen einer Limone.

Reife Zwetschken oder Pflaumen schält und halbiert man, bestreut sie mit halb so schwer gestoßenem Zucker, läßt sie über Nacht stehen und kocht sie dann, bis sie sulzig sind, wobei man auch ein Stückchen Vanille dazu geben kann.

Um ungeschälte Zwetschken (für Schmarn u. dgl.) einzukochen, halbiert man sie, entfernt die Steine und gibt zu 4 Kilo 1 Kilo Zucker und kocht sie passiert oder unpassiert weiter ein.

Mirabellen und runde große Pflaumen, sowie Reineclauden kocht man geschält wie die Zwetschken oder mit gesponnenem Zucker und gibt Zimmtrinde oder Vanille oder am Ende etwas Rum dazu.

Marillen oder Aprikosen. Reife, aber feste Früchte gibt man ungeschält, nur von schwarzen Flecken oder dgl. gereinigt, in einen Topf, bedeckt sie mit Wasser und siedet sie weich. Ausgekühlt passiert man sie und kocht sie mit gleich schwer bis zum Spinnen oder bis zum Trockenwerden gekochtem Zucker ein. Sie bleiben schön gelb und erhalten sich gut. Weiche kann man, roh geschält und halbiert, mit dem Zucker bestreuen und während des Kochens zerdrücken. Roh passierte, weiche Früchte werden durch den Luftzutritt braun.

Pfirsiche kocht man ebenso, oder mit geschälten Zwetschken oder Melonfleisch gemischt, um die Farbe zu heben.

Für Äpfelsalse passiert man ungeschält gesottene Äpfel guter Gattung oder geschält gedünstete Spalten und kocht sie mit weniger als gleich schwer gesponnenem Zucker. Man gibt Limonen-Saft und Schalen oder Pomeranzengeruch dazu.

Von Maschanzker-Äpfeln kocht man die Schalen mit Wasser, welches man dann seiht und zum Kochen des Zuckers verwendet, während man die Äpfel in kaltem Wasser liegen läßt, dann reibt.

Birnen schält und halbiert man und kocht sie mit gekochtem Zucker und 1 Stück Vanille dick ein, wobei man sie auch zerrührt, oder man nimmt anstatt Zucker Weinmost, wie er von der Presse rinnt.

Quitten, vollkommen reif und abgelegen, werden ungeschält gesotten, passiert und mit gleich schwer gesponnenem Zucker zur Probe eingekocht.

Melonfleisch von einer reifen, aber nicht weichen Frucht schneidet man zu Würfeln, bestreut sie mit Zucker (1 1/2 Kilo zu 2 Kilo Frucht), läßt es zugedeckt über Nacht stehen und gibt beim Kochen Saft von 1 Citrone und 2 Deka Ingwer dazu.

Für Weintraubensalse überdünstet man abgezupfte Beeren, passiert sie und kocht sie mit gestoßenem Zucker weiter bis zur Probe, wobei man einige Gewürznelken mitkocht. Oder man drückt Beeren, welche dicke Haut und festes Fleisch haben, einzeln leicht mit den Fingern, damit die Kerne herausgehen, streift diese mit einem Hölzchen ab und gibt den herausgeflossenen Saft durch ein Sieb zu gestoßenem Zucker, und kocht mit diesem, wenn er sich aufgelöst hat, die Beeren ein.

Von gemischten Früchten macht man Salsen, um saftige und trockene, oder verschiedenen Geschmack zu vereinigen. So nimmt man zu 1 Kilo weißer und blauer Weintrauben, die man abgezupft mit 8 Gewürznelken dünstet und passiert, 10 Pfirsiche, 10 Kaiserbirnen und 4 säuerliche Äpfel, geschält und zerschnitten, und weniger als gleich schwer Zucker.

Oder: Man passiert 1 Kilo Erdbeeren, 1 Kilo Himbeeren, gibt 1 Kilo rothe Kirschen und 1 Kilo Weichseln nach Auslösen der Steine und 3 Kilo gestoßenen Zuckers dazu oder nur rothe Kirschen, ausgepreßten Ribiselsaft und Zucker, und kocht es den folgenden Tag.

Hagebutten (Hetschen) werden, nachdem sie der Reif gebrannt hat, gesammelt und, um sie besser zu erweichen, in Schüsseln zugedeckt über Töpfe mit siedendem Wasser gestellt. Dann schneidet man jede auseinander, nimmt die Kerne und das Rauhe heraus, stoßt sie, gibt dabei etwas Wasser dazu und treibt sie durch ein Sieb.[1]) Gleich schwer mit

---

[1]) Auf diese Weise vorgerichtet, sind sie in Städten auf dem Markte zu bekommen.

dem Passierten kocht man Zucker mit Wasser bis zum Spinnen, rührt es dann löffelweise dazu und kocht es zur Probe.

Für Orangen-Salse nimmt man so schwer Zucker, als die Früchte wiegen, löst die Schalen ab und legt sie in Wasser, welches man ein paarmal wechselt. Nach 24 Stunden reinigt man sie vom Weißen und schneidet sie sehr fein, drückt den Saft auf den gestoßenen Zucker, kocht ihn dicklich ein und mischt die Schalen dazu, ohne sie kochen zu lassen.

## Obst-Käse.

Powidl. (Zwetschkenmus). Von recht reifen Pflaumen werden die Kerne ausgelöst, dann kocht man sie ohne Zucker oder sonst irgend etwas, bis sie ganz dick und dunkel sind, was in mehreren Kochzeiten geschehen kann. Man muss sie anfangs auf starker, dann auf gelinder Hitze in flachen Geschirren kochen und mit Vorsicht, da sie stark spritzen, sehr fleißig aufrühren. Wenn es fest genug eingekocht ist, füllt man es nicht in Gläser, sondern in glasierte, irdene oder Steintöpfe, streicht es schön gleich und gibt, wenn es erkaltet ist, fingerdick ausgekochtes Rindfett darauf und verbindet den Topf gut.

Für feineren Powidl gibt man beim Dünsten der halbierten Zwetschken auch Zimmtrinde und ausgeklopfte Mandeln vom vierten Theil der Zwetschkenkerne dazu. Wenn sie weich sind, passiert man sie und läßt sie sulzig einkochen. Man rührt auch noch nach dem Wegstellen, solange das Geschirr sehr heiß ist. Nach dem Einfüllen erkaltet, streut man gestoßene Gewürznelken darauf und deckt ein Leinwandfleckchen darüber, auf welches man fingerdick ausgelassenes Kernfett gibt.

Zwetschkenkäse. Zu obigem Muse gibt man, sobald es dick wird, Limonen- und Pomeranzengeruch, Zimmt und Gewürznelken und ganze abgezogene Nusskerne und trocknet es wie den Quittenkäse.

Quittenkäse. Abgelegte Quitten werden nur abgewischt und mit Wasser, welches anfangs darüber stehen muss, in einem Topfe zugedeckt gesotten, auf welche Art sie leichter weich werden, als wenn man sie zerschnitten kocht. Sobald sie weich sind, nimmt man eine Quitte nach der anderen noch heiß aus dem Topfe auf das Sieb und streicht sie durch. Nachdem das Passierte gewogen ist, kocht man es, mit gleich schwer fein gestoßenem Zucker und Limonensaft gemischt, auf mäßiger Hitze bei fleißigem Rühren, bis es sich beim Aufheben des Löffels in schweren Flocken löst und beim Rühren rauscht.

Glänzender und lichter wird der Quittenkäse, wenn man den Zucker, in Wasser getaucht, stärker als bis zum Faden kocht,

nur Äpfelquitten verwendet, und etwas Maschanzer-Äpfel nebst dem Limonensaft dazu gibt.

Man streicht den Käse noch heiß in Blechformen oder Suppenteller oder Kaffeetassen, nachdem man diese in warmes Wasser getaucht hat, und stellt sie an einen warmen Ort. Wenn die Oberfläche trocken geworden (nach ein paar Tagen), bestreut man sie mit Zucker, löst den Käse seitwärts von dem Geschirre und stürzt ihn auf das mit Papier belegte Blech und stellt es wieder an einen mäßig warmen Ort. Wenn er wieder abgetrocknet ist, legt man die Stücke zwischen Schreibpapier in Schachteln. Wenn man Quittenkäse in Papierkapseln füllt, löst man diese erst ab, wenn er trocken genug ist.

Den im Topfe gebliebenen Sud der Quitten nimmt man nicht dazu, da er den Käse zu fest und zähe macht, sondern kocht ihn mit Zucker zu Gelée, wie Seite 587.

Man füllt auch den heißen Käse mit einer Wurstspitze in aufgeblasene, dünne Därme, die man, wie Würste an beiden Enden zugebunden, in der Mitte umdreht, worauf man sie an Stäbe hängt und an einem warmen Orte trocknet.

Äpfelkäse bereitet man wie den von Quitten. Zum Trocknen kann man auch Häufchen auf das Blech machen, im Rohre trocknen, bis sie außen steif sind, noch warm mit einem Messer abnehmen und je 2 aneinander drücken.

Äpfel-, Quitten- oder Aprikosen-Pastillen. Man siedet die ungeschälten Früchte mit Wasser, passiert sie dann und kocht das Passierte, mit gleich schwer gestoßenem Zucker und etwas Limonensaft gemischt, bis es sich in Fetzen vom Löffel löst. In eine Schüssel gegeben, läßt man es 3 Tage stehen, worauf man mit 2 Löffeln kleine Häufchen auf Staubzucker gibt, die man darin zu Kugeln wälzt, dann über Papier gelegt übertrocknet.

Pfirsichkäse (Persikaden). Zu 1 Pfund fein gestoßenen Zuckers gibt man 1 Pfund Pfirsichmark von guten Früchten, roh durch ein Sieb getrieben, und kocht es ganz dick ein. Diesen Pfirsichkäse gibt man kühl auf das mit zerdrücktem, weißem Candiszucker bestreute Brett, streut auch Zucker darüber und treibt ihn mit dem Rollholze halbfingerdick aus. Dann sticht man ihn zu verschiedenen Formen aus, trocknet ihn auf Papier an einem warmen Orte und bewahrt ihn in Gläsern auf.

Reineclauden-Käse. Wie von den Pfirsichen zu machen, nur mischt man, damit die Farbe schöner grün werde, etwas Spinattopfen mit Rum und rührt es vor dem Auskühlen dazu.

# Dunst-Obst.

Das für alle Früchte gleiche Verfahren besteht darin, dass man die vorbereiteten Früchte in die Dunstgläser gibt und mit dem Zuckersaft bedeckt. Man verbindet die Gläser dann mit doppelten Herzblasen oder, wie gegenwärtig billiger, mit dem wasserdichten Pergamentpapier.

Beim Verbinden ist es wichtig, im Innern wenig Luft zu lassen. Man hält deshalb das mit Wasser erweichte, dann abgetrocknete Stück Blase oder Pergamentpapier mit der linken Hand am Halse des Glases fest, während man es mit der rechten etwas eindrückt, wodurch die Luft entweicht, worauf man es mit vielmals herumgewundenem, feinen Spagat (Bindfaden) recht fest verbindet, und Blasen gleichmäßig, jedoch nicht zu sparsam abschneidet, da sie sich zusammenziehen. Durch dieses Ausdrücken der Luft wird das Springen von Blasen vermieden, weil der bei Erwärmen sich ausdehnenden Luft Raum gewährt ist. Solange dann die Blasen eingedrückt oder gerade bleiben, ist der Inhalt gut, wenn sie sich wölben, jedoch in Gährung, in welchem Falle man ihn verbrauchen muss. Zum Dunstsieden stellt man die Gläser wie die Flaschen (Seite 586) in den Topf, gibt das kalte Wasser nur bis an den Hals der Gläser, da es beim Kochen nicht bis zu den Blasen steigen darf, weil sie sonst springen, und beobachtet die angegebene Zeit vom Beginne des Siedens an und alles wie Seite 586. Der Inhalt der Gläser muss dabei bis zur Siedhitze gebracht werden, damit nicht nachher Gährung eintreten kann.

Den Zucker zum Ausfüllen der Gläser kocht man, bis sich ein Häutchen bildet (bis zum dritten Grad, Seite 47) und nimmt für 1 Kilo 1 bis 1½ Liter Wasser und rechnet ¼ bis ½ Kilo Zucker für je 1 Kilo Frucht, je nachdem sie süß oder sauer ist. Man kann ihn auch warm über eine Fruchtgattung in eine Schüssel gießen und diese erst den folgenden Tag mit einem Silberlöffel in die Gläser vertheilen.

Von Kirschen nimmt man am liebsten große, schwarze oder Herzkirschen, von Weichseln und Amarellen große, reife, aber nicht weiche und schneidet die Stiele halb ab. Für erstere kocht man den Zucker auch mit ausgepresstem Saft von weißen oder rothen Ribiseln oder Himbeeren. Man siedet sie 10 Minuten, harte Kirschen 15 Minuten, in Dunst. Dunkle Kirschen kann man auch, anstatt sie in Dunst zu sieden, nachmittags in das Sparherdrohr stellen.

Die Pflaumengattungen schält man, lässt die Stiele daran, übergießt sie in einer Schüssel mit dem warmen Zucker, gibt sie den folgenden Tag in die Gläser und siedet sie 15 Minuten in Dunst. Unge-

schälte Pflaumen müssen mit einer Nadel, besonders um den Stiel herum, durchstochen werden.

Oder: Man siedet für 5 Kilo Zwetschken, mit den Steinen gewogen, 1 Kilo Zucker mit 4 Deciliter Wasser und kocht damit die entkernten Früchte einmal auf. Dann faßt man sie heiß mit einem Löffel in die erwärmten Gläser und vertheilt den Zucker. Man verbindet sie sogleich mit doppeltem Pergamentpapier und stellt sie nach dem Abkochen in das Rohr. Wenn abends der Zuckersaft darüber steht, kann man sie herausnehmen.

Reineclauden, reif, aber noch fest abgenommen, sticht man mit einer Nadel, besonders um den Stiel herum, an, legt sie in heißes Wasser und stellt sie gleich weg. Den folgenden Tag stellt man sie mit diesem Wasser auf den Herd und läßt es langsam heiß werden, aber nicht sieden, worauf man sie in kaltes Wasser gibt, nach einer Stunde abgetrocknet in die Gläser und den Zucker gleich im Gewicht gekocht, kalt dazu gibt. Man siedet sie 10 bis 15 Minuten in Dunst.

Aprikosen (Marillen) und Pfirsiche reif, aber noch fest und makellos, schält und halbiert man mit einem scharfen, kleinen Messer und läßt sie in Zuckerwasser (1 Kilo Zucker mit 7 Deciliter Wasser für je 1 Kilo Früchte gekocht) 1/2 Minute sieden, legt sie mit einem Löffel in eine Schüssel und kocht andere. Dann legt man sie in die Gläser, mit der Schnittseite gegen unten, vertheilt den Zuckersaft und gibt in jedes Glas 3 abgeschälte Mandeln von den aufgeschlagenen Aprikosenkernen und siedet sie 10 Minuten in Dunst.

Zuckerbirnen gibt man geschält, mit dem Stengel daran, zuerst in kaltes, dann heißes Wasser, dann, auf einem Siebe abgetropft, mit dem Zucker in die Gläser und siedet sie 10 Minuten in Dunst. Noch feste Salzburger oder andere edle Birnensorten werden geschält, halbiert, wobei man den Stengel theilt, wie die Reineclauden, mit Wasser soviel erweicht, daß sie angestochen leicht von der Nadel fallen, dann in den Zucker gegeben und bei 20 Minuten in Dunst gesotten.

Ananas. Man schneidet die geschälte Frucht zu dünnen Spalten oder Scheiben und gibt sie mit gleich schwer klar gekochtem Zucker in Gläser, die man gut verbunden 1/2 bis 3/4 Stunden in Dunst siedet.

## Einmachen der Früchte in Zucker.

Beim Einmachen mit Zucker für Compot werden saftige Beeren in 1 Tag, festere Früchte in 3 bis 6 Tagen fertig gekocht. Von den auf diese Art eingemachten Früchten kann man etwas herausnehmen und das übrige ohne Schaden monatelang stehen lassen.

Im allgemeinen ist zu beobachten, dass die Früchte wohl ausgewachsen, aber noch fest (sind sie zu reif, so gerathen sie leicht in Gährung) und stets von guter Gattung, makellos und frisch vom Baume gepflückt sein sollen. Um festeren Früchten den gehörigen Grad von Weiche zu geben, blanchiert man sie, das heißt, man legt sie in heißes, weiches Wasser, ohne es weiter kochen zu lassen, und lässt sie solange darin, bis sie in die Höhe steigen und einem Drucke der Finger nachgeben. Man fasst sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, gibt sie in kaltes, aber ebenfalls gesottenes Wasser und nach dem Erkalten auf ein Sieb zum Abtropfen.[1])

Zugleich kocht man für 1 Kilo geschält und entkernt gewogene Früchte 1 Kilo Zucker (vom feinsten, am besten Würfelzucker) mit 1 Liter Wasser, bis er klar gesotten und abgeschäumt ist, dann lässt man die Früchte darin aufsieden, fasst sie aus dem Zucker in einen Topf, kocht ihn noch einmal auf und gießt ihn heiß über die Früchte. Nach dem Erkalten drückt man ein Blatt weißes Schreibpapier auf den Zucker, damit keine Frucht darüber heraussstehen kann, und deckt den Topf zu. Den zweiten Tag kocht man den wieder flüssiger gewordenen Zucker, bis sich kein Schaum mehr heraussiedet, und gießt ihn heiß über die Früchte in den Topf. Am dritten oder auch vierten Tage wird der Zucker ebenfalls klar gekocht, worauf man die Früchte damit einmal aufsieden, und mit dem Zucker auskühlen lässt, dann die Früchte in die Gläser[2]) legt, und den Zucker, bis zum Breitlauf eingekocht und ausgekühlt, dazu gibt, welche damit gut bedeckt sein müssen. Sollte der Zuckersaft nach einigen Tagen wieder dünn geworden sein, so muss man etwas Zucker dazu geben und ihn wieder bis zum Breitlauf einkochen.

Vor dem Verbinden der Gläser mit Blasen[3]) oder Pergamentpapier wischt man den Hals derselben mit einem in warmem Wasser befeuchteten Tuche rein und mit trockenem nach, sowie auch außen, und legt ein genau

[1]) Es ist dabei von Wichtigkeit, dass Siebe und Geschirre nicht zu fetthaltigem Inhalt verwendet werden und man keine verzinnten Geschirre gebraucht, weil die Farbe mancher Früchte durch Zinn verändert wird. In Messing oder Kupfer darf man Eingesottenes nicht stehen lassen, weil sich durch Zucker sowie Säure Grünspan erzeugt.

[2]) Zur Erhaltung der Früchte gegen Anlaufen dient Schwefeln der Gläser, indem man in die reinen, trockenen Gläser ein Centimeter großes Stückchen in geschmolzenen Schwefel getauchte Leinwand, an Draht befestigt, brennend hineinhängt, das Glas mit einer Untertasse bedeckt und, sobald der Schwefel abgebrannt ist, das Leinwandstückchen entfernt. Die Gläser laufen blau an und bleiben zugedeckt, bis man sie nach $^1/_4$ Stunde füllt.

[3]) Blasen soll man vor dem Gebrauche ein paar Stunden in Brantwein weichen, dann mit Kleien trocken reiben und abwischen.

nach der Größe des Glases geschnittenes, in Rum getauchtes Stück weißes Löschpapier auf den Inhalt. Dann klebt man noch Zettel an die Gläser, mit Angabe des Inhaltes und der Jahreszahl.

Sollte zu wenig Saft geworden sein, so muss man noch geläuterten Zucker dazu geben. Sehr wichtig ist beim Kochen des Zuckers das Abschäumen, auch muss man mit einem in heißes Wasser getauchten Leinwandfleckchen das Unreine am Rande des Beckens wegwischen, denn wenn die Säure sich wieder hineinkocht, gerathen die Früchte in Gährung. Dieses kann jedoch auch geschehen, wenn man sie in die Gläser gibt, ehe sie im gehörigen Grad eingekocht oder wenn sie während der Behandlung der Luft ausgesetzt sind. Ein Zeichen, dass es in Gährung geräth, ist, wenn der Zuckersaft trübe wird. In diesem Falle kann man abhelfen, wenn man die Früchte sammt ihrem Safte wieder aufkocht, dabei ganz wenig Salicylsäurepulver (1/2 Gramm für 1 Kilo Früchte) dazu gibt und den Schaum rein abnimmt.[1]) Wenn der Zucker zu oft oder zu stark gekocht oder dabei umgerührt wird, geschieht es, dass er sich candiert, das heißt, weiß und fest wird. Bei Früchten, welche weiß bleiben sollen, gibt man etwas Limonensaft dazu.

Himbeeren, Brombeeren und Maulbeeren, noch ganz fest gepflückt, mit kurzen Stengeln daran, gibt man in geläuterten, bis zum Fluge gekochten Zucker (bis ein in kaltes Wasser gefallener Tropfen nicht zerfließt) und kocht sie ungefähr 1/2 Stunde, bis der Saft sulzig ist, das heißt, bis die letzten Tropfen an der unteren Seite des Löffels hängen bleiben und gibt sie damit in Gläser, läßt auch frisch ausgepressten Saft von recht reifen Ribiseln mit dem Zucker kochen, da der Saft davon leichter sulzig und schmackhafter wird.

Garten-Erdbeeren, vorzüglich die Ananas-Pröbstlinge, kocht man wie die vorigen, bis der Zucker sich wieder spinnt.

Mit Himbeersaft. Für je 1 Liter Pröbstlinge kocht man 1 1/2 Liter frisch ausgepressten Himbeersaft mit 1/2 Kilo Zucker, bis er klar ist, und kocht mit diesem die Garten-Erdbeeren, bis sich der Saft dick genug eingesotten hat, ohne die Farbe zu verlieren.

Mit Rum. Für 1 Kilo ausgesuchter Pröbstlinge kocht man 2 Kilo Zucker, in Wasser getaucht, bis zum Spinnen, taucht jede Beere in Rum, legt sie aufeinander und läßt sie dann im Zucker einmal überwallen.

---

[1]) Zur Verhütung der Gährung gibt man das Salicylsäurepulver schon anfangs zum Zucker.

Von Ribiseln gibt man schöne, noch feste Träubchen in eine glasierte Casserolle und zu 1/2 Liter davon 1/2 Liter weiches Wasser und 1 Liter grob gestoßenen Zucker, lässt sie stehen, bis der Zucker zergangen ist, kocht sie dann auf mäßiger Hitze einige Minuten, stellt sie beiseite und deckt sie zu. Den folgenden Tag kocht man den Saft bis zum fünften Grad und gibt ihn kalt darauf. Ebenso Berberitzen.

Stachelbeeren. Man wiegt noch feste, grüne Stachelbeeren und gleich schwer Zucker, kocht diesen, mit Wasser aufgelöst, ziemlich dick, dann die Beeren damit, bis sie durchsichtig geworden sind. Man fasst sie mit einem Schöpflöffel in einen Durchschlag und lässt sie abtropfen, kocht den Zuckersaft dick ein, die Beeren nochmals damit auf und gibt sie in Gläser.

Weinbeeren, noch ganz fest und grün, schneidet man seitwärts etwas ein und nimmt mit einem wie zum Schreiben geschnittenen Gänsekiele die Kerne heraus. Man lässt sie über Nacht in frischem Wasser, dann in heißem, etwas gesalzenem solange, bis sie in die Höhe steigen, gibt sie wieder in frisches, dann auf ein Sieb, endlich mit dem gekochten Zucker heiß in einen Topf. Man kocht den Zucker noch zweimal dicklich ein und siedet sie am vierten Tag damit auf.

Von Weichseln schneidet man die Stiele halb ab, gibt sie in den ausgekühlten Zucker und lässt sie langsam sieden, bis sie durchsichtig sind, dann über Nacht in einer Schüssel zugedeckt stehen. Den folgenden Tag kocht man sie wieder dicklich ein, doch nicht solange, bis der Saft die Farbe verliert.

Schwarze Herzkirschen, reif aber noch fest, zupft man von den Stielen und siedet für je 1 Kilo 80 Deka Zucker mit Wasser bis zum Breitlauf und die Kirschen damit auf. Nachdem der Saft noch ein paar Tage aufgekocht darauf gegeben ist, kocht man die Kirschen nochmals auf. Man kann auch einige Gewürznelken und ein Stück Zimmt oder frisch ausgepressten Ribiselsaft mit dem Zucker kochen.

Kornelkirschen (Dürlitzen), noch fest abgenommen, legt man anfangs in heißes Wasser, kocht gleich schwer Zucker bis zum Spinnen und die Früchte damit 1/4 Stunde und siedet den Saft die nächsten Tage wieder dicklich ein.

Hagebutten (Hetschen) werden, noch fest vom Stocke genommen, nach der Länge aufgeschnitten. Die Kerne und das Rauhe löst man mit einem wie zum Schreiben geschnittenen Federkiel heraus und stutzt die Stiele ab, kocht sie in dünn geläutertem Zucker weich, gibt ein Stück Zimmtrinde und einige Gewürznelken dazu, die man wieder heraus nimmt, und lässt sie über Nacht stehen, worauf man sie in die Gläser füllt und

den Zucker noch übersiedet und kalt darauf gibt, oder, wenn es nöthig scheint, das Aufkochen wiederholt.

Mispeln, noch hart vom Baume genommen, sticht man einigemale mit einer Nadel an, läßt sie in heißem Wasser, bis sie in die Höhe kommen, kocht sie dann mit Zucker, gibt den anderen Tag ausgepreßten Saft von geriebenen Äpfeln zum Zucker und kocht ihn zur gehörigen Dicke ein.

Marillen (Aprikosen). Harte und makellose Früchte schneidet man auseinander, schält sie mit einem kleinen, scharfen Messer und legt sie in kaltes Wasser. Dann gibt man sie in kochendes, daß sie ganz damit bedeckt sind und läßt sie nur solange, bis sie in die Höhe steigen, worauf man sie in kaltes Wasser gibt und, auf einem Siebe abgetropft, mit geklärtem Zucker kurze Zeit kocht. Nachdem man den Zuckersaft 2 Tage darauf aufgekocht heiß darüber gegeben hat, siedet man ihn am vierten Tage dicker ein, läßt die Früchte einmal aufsieden, füllt sie erkaltet in die Gläser, bedeckt sie mit Rum getränktem, weißem Fließpapier und verbindet sie.

Pfirsiche. Man nimmt solche, deren Fleisch sich nicht vom Kerne löst, weil diese saftiger sind und nicht faserig werden. Mit einem kleinen, scharfen Messer schneidet man sie entzwei und zugleich den Kern los, worauf man sie schält, in kaltes Wasser legt, dann in heißes, und solange darin läßt, bis man sie mit einem Hölzchen leicht durchstechen kann, worauf man sie mit Zucker 4 Tage wie die vorigen behandelt.

Zwetschken, Pflaumen und Mirabellen schält man, läßt die Stiele daran und legt sie in kaltes Wasser, bis man sie in siedendes Wasser gibt und, wenn sie weich genug sind, in den geläuterten Zucker, und weiter wie bei den Aprikosen verfährt.

Reineclauden und Feigen. Erstere sticht man mit einer Nadel, letztere mit einem Federmesser an, damit die Haut beim Kochen nicht reißt. Dann gibt man sie in weiches Wasser mit Alaunbeimischung, läßt es bis zum Sieden heiß werden und faßt sie, nachdem sie erweicht sind, in kaltes Wasser mit Alaun, dann in reines Wasser. Weiter behandelt man sie mit Zucker nach Angabe.

Quitten. Die Spalten gibt man auf die Schalen in einen Topf, bedeckt sie mit Wasser, läßt sie 1 Stunde sieden, legt sie dann auf ein Sieb heraus und deckt sie zu. Die Schalen läßt man noch länger kochen, dann den Zucker mit dem geseihten Sude, bis er klar ist, worauf man die Spalten damit kocht, bis sie glänzend sind und der Saft sich sulzt.

Birnen. Die kleinen Muscatellerbirnen nimmt man reif, aber noch grün und fest, ab, gibt die geschälten gleich in Wasser mit Limonensaft, damit sie weiß bleiben, und schabt den daran bleibenden Stiel

ab. Man kocht sie in weichem Wasser mit etwas Alaun und läſst sie in anderem Wasser erkalten. Abgetropft, gibt man sie in den gekochten Zucker, siedet sie mit diesem langsam, bis sie weich genug sind, faſst sie heraus und gibt den Zucker, besser eingekocht, ausgekühlt darüber. Am dritten Tage wird Zucker zum Saft gegeben, gekocht, abgeschäumt und kalt über die Birnen gegossen. Sie sollen dann in dem Glase durch ein Glasstückchen oder einen kleinen Stein unter dem Zuckersaft erhalten werden, damit sie weiß bleiben und nicht anlaufen. Nagawitz-, Salzburger und Kaiserbirnen halbiert man, sowie die Stiele, schält sie, schneidet das Kernhaus aus und behandelt sie wie die vorigen.

Ananas schält man, schneidet das Fleisch in dünne Scheiben oder Spalten, gibt sie in ein Porzellangeschirr, den gekochten Zucker heiß darüber und stellt sie zugedeckt an einen kühlen Ort. Man siedet ihn zweimal immer nach einem Tage auf, gibt ihn heiß auf die Ananas, und läſst zuletzt die Spalten im dick gekochten Zucker sieden und damit erkalten.

Citronenspalten. Große, feste, italienische Cedern werden fein geschält, in 4 Theile geschnitten, diese noch einmal abgeschnitten, dann 24 Stunden in Salzwasser gelegt, darauf durch einige Tage fleißig abgewässert, bis sie nicht mehr bitter sind. Man setzt sie nun mit kaltem Wasser zu, kocht sie 1/2 Stunde, gibt sie darauf in kaltes Wasser und auf ein Sieb, worauf man das innere Fleisch mit einem Löffel wegnimmt und sie einige Minuten mit gesponnenem Zucker kocht und damit wegstellt. Den andern Tag wird der Zucker besser eingekocht, wieder darüber gegeben, nach 24 Stunden kocht man sie wieder mit dem Zucker und wechselt so noch ein paarmal ab.

Pomeranzenspalten. Für 1 Kilo Pomeranzen wiegt man 1 1/2 Kilo Zucker und legt dieselben in kaltes Wasser. Nach 24 Stunden kocht man sie mit anderm Wasser, bis sie weich (schlaff) geworden sind, und wässert sie wieder durch 24 Stunden ab. Nun kocht man den Zucker bis zur kleinen Blase (Seite 47), schneidet jede Pomeranze in 8 Theile, entfernt die Kerne, kocht die Spalten, bis sie durchsichtig sind (1 Stunde) und gibt sie kühl in Gläser.

Afrikanische Pomeranzen. Große, recht dickschalige Apfelsinen schält man sehr fein ab, indem man das Gelbe nur wegschabt, reibt sie mit Salz ein und läſst sie eine Nacht liegen. Dann schneidet man sie von oben nach unten streifenweise ein, aber nur so tief, daſs man Saft und Kerne herausdrücken kann, und läſst sie 2 Tage in Wasser liegen, drückt sie dann aus und reibt sie ab. Dann nimmt man gleich schwer Zucker, welchen man mit viel Wasser kocht, klärt und seiht, während man die

Pomeranzen mit kaltem Wasser aufstellt, 5 Minuten sieden läßt, dann abgetropft in den Zucker gibt. Man läßt sie 2 bis 2¼ Stunden kochen, bis sie durchsichtig geworden sind, dann auskühlen, und gibt sie mit dem Zucker in Gläser.

Schwarze Nüsse. Man verwendet dazu die grünen Nüsse in der ersten Hälfte des Juli, solange die innere Schale noch weich ist, durchsticht jede mehrmals mit einer Spicknadel und läßt sie durch 14 Tage in Wasser liegen, welches täglich erneuert werden muss, um das Bittere zu entfernen. Dann siedet man sie mit gesalzenem Wasser auf mäßiger Hitze, bis sie so weich geworden sind, dass sie von einer Nadel, mit der man sie durchsticht, leicht herabfallen, und gibt sie über Nacht in kaltes Wasser.

Auf einem Siebe abgetropft, wiegt man sie, kocht für je 50 Deka Nüsse 60 Deka Zucker mit ½ Liter Wasser, bis er klar ist, und schüttet ihn heiß darüber. Den nächsten Tag siedet man den Zucker etwas stärker ein und gießt ihn kalt auf die Nüsse, was man durch mehrere Tage wiederholt und dabei etwas Zucker dazu gibt, den Schaum abnimmt und Gewürznelken und Zimmtstückchen, in ein Mullfleckchen gebunden, mitkocht. Am sechsten Tage kocht man den Zucker bis zum Spinnen und läßt die Nüsse einigemale damit aufwallen. In starke Einsiedegläser gegeben, bedeckt man sie mit dem ausgekühlten Zucker und verbindet sie mit doppeltem Pergamentpapier.

Wenn man auf diese Weise den Zucker nach und nach eindickt, bleiben die Nüsse saftig rund, während sie bei rascherem Eindicken zusammenschrumpfen.

Weiße Nüsse. Im August abgenommene, ausgewachsene Nüsse, deren Schale jedoch noch weich ist, schält man bis aufs Weiße und wirft jede gleich in frisches Wasser mit gestoßenem Alaun. Dann blanchiert man sie in siedendem Wasser mit Alaunbeigabe und wechselt dieses, ebenso gemischt, während des Kochens, damit sie recht weiß werden. Wenn sie beim Anstechen von der Nadel fallen, gibt man sie in kaltes Wasser und erkaltet abgetropft in geläuterten Zucker. Diesen kocht man ein paar Tage auf, dann auch die Nüsse und ein Stückchen Vanille mit.

Unreife Zwetschken, Reineclauden, Mandeln, abgenommen, wenn deren Kerne noch weich sind, legt man in klare Lauge, läßt sie damit heiß werden, jedoch nicht sieden, fasst sie dann in warmes Wasser, wischt sie, einzeln herausgenommen, ab und durchsticht sie mit einer Nadel. Dann kocht man Wasser mit Weinessig auf, gibt die Früchte hinein und läßt sie seitwärts auf dem Herde mehrere Stunden stehen, bis sie so weich sind, dass sie beim Anstechen leicht von der Nadel

fallen. Man stellt sie nun zum Auskühlen beiseite, gibt sie in frisches Wasser, den andern Tag auf ein Sieb, dann in den Zucker u. s. w.

Rhabarber für Compote einzusieden. Die Blattstiele schneidet man zu fingerlangen Stücken, bestreut sie mit halb so schwer Zucker und deckt sie zu. Den folgenden Tag kocht man den Saft und gibt, wenn er dicklich wird, die Stückchen dazu, kocht sie 1/2 Stunde und bewahrt sie in Gläsern gut verbunden auf.

## Melon- und Kürbis-Spalten mit Zucker eingekocht.

Von einer ausgewachsenen, aber noch ganz fest abgenommenen Melone schneidet man das Fleisch, von Melonen, deren Fleisch man genießen kann, jedoch das Grüne an der Schale in Spalten. Man überkocht sie mit Wasser, bis man sie leicht durchstechen kann, gibt sie dann in kaltes und auf ein Sieb zum Abtropfen. Zugleich kocht man Zucker (ebenso schwer, als die rohen Spalten) mit in Organtin gebundenen Gewürznelken und Limonenschalen und gießt ihn kochend über die Spalten, die man nach dem Erkalten mit Papier bedeckt. Den Zucker siedet man die folgenden Tage noch zwei- oder dreimal auf und gießt ihn heiß darüber; zuletzt kocht man sie mit dem Zucker auf.

Von reifem, aber festen Zucchi, Spargel- oder Melonen-Kürbis oder anderen Gattungen mit gelbem Fleische schneidet man Spalten wie von Melonen, überkocht sie in Wasser wie jene und gibt sie zum Auskühlen in frisches Wasser.

Mit Essig. In das Wasser zum Überkochen gibt man ein wenig Salz und siedet gleichzeitig für je 1 Kilo Kürbisspalten 1 Kilo Zucker mit 7 Deciliter Wasser und 4 Deciliter Weinessig und in Organtinfleckchen gebunden 1 Stück Zimmtrinde, 10 Körner Neugewürz und Limonenschalen. Damit kocht man die Spalten weich und gibt sie in eine Schüssel. Nach 3 Tagen kocht man den Zuckersaft dick ein und gibt ihn erkaltet über die Spalten in die Gläser.

Mit Limonensaft. Zu 1 Kilo Kürbisfleisch, in fingerdicke Stückchen geschnitten, nimmt man 1 1/2 Kilo Zucker, welchen man an 2 Limonen abreibt, dann mit wenig Wasser bis zum Spinnen kocht, während man in den dritten Theil der Stückchen je eine Gewürznelke und ein kleines Stückchen Zimmt steckt und von 5 oder 6 Limonen den klaren Saft darauf gibt. Dann kocht man die Kürbisstückchen mit dem Zucker und 1 Glas Wein, bis sie durchsichtig sind, und füllt sie ausgekühlt in die Gläser.

Mit Ingwer. 1 Kilo zu runden Stückchen ausgestochenes, festes Fleisch von gelbem Kürbis übergießt man mit 1 Deciliter Weinessig und

läßt es 24 Stunden stehen, wobei man es öfters aufschüttelt. Den folgenden Tag kocht man 80 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser und dem Essigsaft vom Kürbis, bis er klar ist, dann gibt man die Kürbisstückchen dazu und kocht sie, bis sie durchsichtig sind, worauf man sie herausnimmt, ein Säckchen von Organtin mit 7 Deka klein geschnittenem Ingwer hineingibt und den Zucker sulzig einkocht.

## Gemischte Früchte.

Um gemischtes Compot (Tutti frutti) von eingesottenen Früchten geben zu können, ohne jedesmal mehrere Gläser öffnen zu müssen, legt man die festeren Gattungen derselben gemischt in Gläsern zusammen und gibt den Zuckersaft von allen Früchten, mit gutem Weißwein aufgekocht, kalt dazu.

Gemischte Beeren und Kirschen. Für beinahe reife Stachelbeeren, rothe und weiße Johannisbeeren, Himbeeren, Ananas-Erdbeeren und Kirschen, von allen Gattungen gleich viel, siedet man so schwer, als die Früchte sind, Zucker in Wasser getaucht, bis er klar ist, dann eine Fruchtgattung nach der anderen, bis sie genügend gekocht ist (die lichten vor den dunklen), nimmt dabei den Schaum fleißig ab und gibt die gekochten auf ein Sieb, dann in einen Topf. Zuletzt kocht man den von allen abgeflossenen Saft mit dem Reste des Zuckers dicker ein und mischt ihn mit den Früchten.

Venezianische Tutti frutti. Zu je 1 Kilo Früchte nimmt man 1 Kilo Zucker, wovon man die Hälfte gestoßen auf die Früchte streut, die andere Hälfte mit Wasser und Wein kocht, und nimmt von jeder Fruchtgattung gleiches Gewicht. Reife, aber feste Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden übergießt man, eine Gattung nach der anderen, mit heißem Wasser, um die Haut abzuziehen, schneidet sie entzwei und bestreut sie mit der Hälfte des Zuckers. Von einer reifen, aber noch harten Melone schneidet man das feste Fleisch in Stückchen, übergießt sie in einer Schüssel mit gutem Weißwein, streut die Hälfte vom gleichen Gewicht Zucker darauf und läßt die Früchte einige Stunden stehen. Dann bestreut man auch Spalten einer Ananas mit Zucker und kocht die Schalen derselben mit der anderen Hälfte des Zuckers, einer Schote Vanille und Wasser, um das Aroma auszuziehen, seiht diesen Zucker zum Safte aller Früchte und kocht ihn bei fleißigem Abschäumen, bis er klar ist. Man gibt für je 3 Kilo Früchte eine Flasche guten Wein dazu und, wenn es aufsiedet, die Melonenstückchen, welche man, genügend gekocht, auf ein Sieb herauslegt. Wenn alle Früchte nacheinander gekocht sind, wird der abgetropfte Saft von allen mit dem Reste des Zucker vom Kochen besser eingesotten,

zum Auskühlen in Wasser gestellt und kalt über die gemischt in größeren, starken Gläsern oder Holzgefäßen eingelegten Früchte gegeben, und gut verkorkt und verpicht aufbewahrt.

Tutti frutti mit Rum. Für 1/2 Kilo reife, makellose Erdbeeren, von den Stielen und Kelchen befreit, läutert man ebenso schwer Zucker, mit dem man sie dann flüchtig aufkocht und in einen Steintopf gibt. Nachdem sie erkaltet sind, gießt man 1/2 Flasche feinen Rums dazu, verbindet den Topf und rührt den Inhalt täglich um. Dann mischt man Himbeeren, ebenso gekocht, dazu. Weichseln entkernt man, mischt sie mit gleich schwer gestoßenem Zucker und kocht sie, offen in heißes Wasser gestellt, 10 Minuten. Desgleichen bereitet man Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden, Pflaumen, entkernt und halbiert, mit gestoßenem Zucker gekocht. Wenn viele Früchte nachgegeben werden, gießt man wieder 1/2 Flasche Rum dazu.

Senffrüchte (Mostarda). Man verwendet dazu reif, aber noch fest abgenommene Pflaumen, Pfirsiche, kleine Birnen, Äpfel, Melonschalen, Kürbisse u. s. w., geschält, erstere ganz, letztere zu Stücken geschnitten. Man wiegt die Früchte, nimmt gleich schwer Zucker und läutert diesen mit wenig Wasser, während man die Früchte, jede Gattung für sich, in Wasser überkocht und auf einem Siebe auskühlen läßt. Man legt sie dann in den noch heißen Zucker und stellt sie erkaltet, mit Papier bedeckt, an einen kühlen Ort. Nach 24 Stunden kocht man sie auf und läßt sie wieder stehen, was man am dritten Tage wiederholt und für je 50 Deka Früchte 7 Deka braunes Senfmehl mit einem Theile des heißen Zuckers verrührt und zum Ganzen mischt. Wenn alle Gattungen so bereitet sind, gibt man sie mit schwarzen Nüssen, Feigen und Cederspalten (wie Seite 598 bis 600 mit Zucker eingesotten) gemischt nebst dem Senfzucker in Gläser oder kleine Fäßchen.

## Heidelbeeren.

Anstatt dem Aussuchen gibt man Preiselbeeren in ein Schaff voll frisches Wasser, wodurch die unreifen sich absondern.

Rothe Heidelbeeren oder Preiselbeeren im eigenen Safte. Man gibt reife Preiselbeeren in einem irdenen Geschirre zugedeckt in den kühlen Ofen, läßt sie heiß werden, aber nicht kochen, und darf sie dabei nicht umrühren. Wenn sie zusammengefallen sind, stellt man sie heraus, füllt sie in Einsiedegläser und verbindet diese nach gänzlichem Erkalten. Man verwendet sie zu warmer Sauce oder als Compot, wo man rothen Wein, Zucker und Zimmt dazu gibt.

Mit Zucker. Zu 3 Liter oder 2 Kilo Beeren gibt man 1 Kilo gestoßenen Zuckers und kocht sie den folgenden Tag ohne Aufrühren, bis

der Saft dicklich wird, doch nicht zu lange, damit sie nicht die Farbe verlieren. Man gibt sie als Compot zu Reh- und Hirschfleisch.

Mit Essig. 1 Liter Essig kocht man mit 1/2 Kilo Zucker, einer Zimmtrinde und einigen Gewürznelken und gibt, wenn er kalt geworden, soviele weiche Beeren hinein, als vom Essig bedeckt werden, und stellt sie in verbundenen Gläsern in Sonnenschein. Nach einigen Wochen kocht man den Saft auf und gibt ihn kalt darüber.

Schwarze Heidelbeeren. Man sucht reife Schwarzbeeren rein aus, dünstet sie ohne Beigabe nicht sehr weich und füllt sie noch warm in erwärmte Flaschen. Man verkorkt und verbindet sie erkaltet und bewahrt sie in Sand gestellt auf. So werden sie als Beigabe zu Schmarn und statt Compot verwendet. Getrocknete Schwarzbeeren kocht man zum Gebrauche als Compot mit rothem Weine auf.

## Fisolenschoten und Pomeranzen-Schalen zum Zieren.

Grüne Schoten von recht fleischigen, türkischen Bohnen spaltet man nach Abziehen der Fäden, zieht dann die dünne Haut ab, salzt sie stark und läßt sie 8 Tage gut zugedeckt stehen. Dann kocht man sie mit reichlich Wasser, bis sie weich genug sind und gibt sie in kaltes Wasser, welches man mehrmals wechselt, um das Salz auszuziehen, worauf man sie auf ein Sieb, dann in eine Schüssel gibt und mit gekochtem, heißem Zucker übergießt. Den folgenden Tag kocht man sie mit diesem, nimmt sie heraus, kocht den Zucker mit Limonen-Saft und Schalen dicker ein und gibt ihn über die Fisolen, was man nach zwei Tagen wiederholt.

Pomeranzenschalen. Aus den herabgeschnittenen Schalen entfernt man alles Weiße, wässert sie einige Tage ab, um den bittern Geschmack zu entfernen, gibt sie in siedendes und wieder in kaltes Wasser, dann zum Abtrocknen zwischen zwei Tücher, und darauf in gesponnenen Zucker, mit dem man sie aufkochen läßt, wonach man sie in Gläser füllt.

## Früchte in Slivovitz, Kirschgeist oder Rum.

Man wiegt für je 1 Kilo Früchte 1 Kilo Zucker, welchen man, mit Wasser befeuchtet, kocht, während man dieselben vorbereitet und sie in Einsiedegläser gibt, die man damit nur halb voll macht. Man vertheilt darauf 2 Deciliter Slivovitz, Kirschgeist oder Rum und einige Gewürznelken und Zimmtstückchen, dann den ausgekühlten Zucker. Von Weichseln schneidet man die Stiele halb ab, Zwetschken schält, Pfirsiche schält und halbiert man, von Weintrauben guter Gattung schneidet man mit einer Scheere kleine Zweige ab.

Aprikosen in Franzbrantwein. Frisch gepflückte, feste Früchte durchsticht man mit einer Nadel, setzt sie mit kaltem Wasser auf, legt sie, wenn es heiß geworden ist, auf ein Sieb, worauf man sie durch drei Tage mit gekochtem Zucker heiß übergießt. Man gibt zuletzt soviel Franzbrantwein dazu, als Zuckersaft ist (von halb so schwer Zucker, als Früchte, mit Wasser klar gekocht), und stellt sie wie obige in Sonnenschein.

## Früchte in Essig.

Weichseln gibt man mit halb so schwer Zucker in Einsiedegläser, füllt die Zwischenräume mit nicht zu scharfem Weinessig aus und stellt sie gut verbunden in die Sonne. Nach acht Tagen kocht man den Essig mit Zimmt und Gewürznelken auf und gibt ihn kalt darüber, worauf man die Gläser noch einige Wochen in Sonnenschein stehen läßt.

Zwetschken. Man kocht 1 Kilo Zucker mit 4 Deciliter Essig und 4 Deciliter Wasser, 8 Deka Zimmt und einigen Nelken und in diesem nacheinander 1½ Kilo geschälte Zwetschken, die man ausgekühlt mit dem indessen dicker gekochten Safte in Gläser füllt. Nach 8 Tagen wird der Saft nochmals übersotten und, wieder erkaltet, darauf gegeben.

Ungeschälte Zwetschken oder große feste Kirschen. Man kocht für 5 Kilo der Früchte 1½ Kilo Zucker mit 7 Deciliter Weinessig und ½ Liter Wasser, Zimmt und Gewürznelken und gießt ihn siedend über die Kirschen oder abgewischten und mit einer Nadel durchstochenen Zwetschken und deckt sie zu. Den folgenden Tag kocht man den Essig wieder und gibt ihn heiß über die Zwetschken, am dritten Tag kocht man die Zwetschken mit dem Essigzucker und gibt sie dann in Gläser.

Essig-Birnen. Auf 2 Kilo nicht sehr reife, kleine Birnen kocht man 1 Kilo Zucker mit ½ Liter Essig und ½ Liter Wasser, 20 Stück Gewürznelken und Zimmtrinde, in Organtin gebunden, dann die geschälten halbierten Birnen, bis sie durchsichtig sind. Man nimmt sie dann heraus und läßt den Zuckersaft noch besser einkochen, ehe man ihn über die Birnen gibt.

## Essig.

Um sehr guten Weinessig auf einfache Weise für den Haushalt zu erzeugen, kocht man 25 Deka große Rosinen (Zibeben) mit ½ Liter scharfen Weinessig und 7 Deka Zucker und gibt sie dann lauwarm in eine ungefähr 3 Liter haltende, starke Flasche mit weitem Halse, welche man, leicht verdeckt (mit zusammengedrehtem Papier), an einen mäßig warmen Ort stellt (bei Herd oder Ofen). Wenn dieser Essig recht sauer riecht, gießt man

$^1/_2$ Liter Wein dazu, und wenn dieser sauer geworden ist, abermals soviel Wein und so fort, bis die Flasche voll geworden ist. Dann nimmt man vom Essig in eine kleine Flasche heraus zum Verbrauch und ersetzt ihn durch Wein, was man ein paar Jahre fortsetzt, ehe man wieder mit Zibeben auf gleiche Weise eine Flasche beginnt, nachdem man den Essig in kleinere Flaschen gefüllt hat. Dieser Essig bildet keine Essigmutter, sondern bleibt stets klar und wohlschmeckend. Fertigen Essig darf man auch nicht fest verkorken und nicht an einen kalten Ort stellen, damit er nicht matt wird.

Himbeer-Essig. Zu 3 Liter ausgesuchten Himbeeren gibt man 3 Liter guten Weinessig in eine Flasche mit weitem Halse, macht sie aber nicht ganz voll und bindet sie mit Papier zu. Man stellt sie durch drei Wochen an die Sonne, seiht dann den Essig, füllt ihn in kleinere Flaschen und gibt in jede einen Löffel voll feines Tafelöl.

Bertram- (Estragon-) Essig. Die Blätter werden von den Stengeln gepflückt und in eine Flasche gegeben, die man damit halb voll macht und mit gutem Weinessig nicht ganz voll füllt. Man bedeckt die Flasche nur leicht mit Papier und läßt sie 8 Wochen stehen, ehe man den Essig abseiht. Man gibt dann in jede Flasche etwas feines Öl.

Gewürz-Essig für Aspik, Wildbret und Saucen. In 6 Liter scharfen Weinessig gibt man 10 Hände voll Estragonblätter, 2 weiße, geschälte Zwiebeln, 20 Schalotten, $^1/_2$ Muscatnuss, die Schale einer halben Limone, 6 Lorbeerblätter, 15 Stengel von Thymian, 50 Pfefferkörner, 20 Gewürznelken, ein paar Zehen Knoblauch, etwas Gurkenkraut und Pimpinell (Poterium sanguisorba) und läßt ihn in der Wärme 3 Monate destillieren. Man mischt davon nach Geschmack zu Bertram- oder anderem Essig.

## Weinmost einzusieden.

Most aus guten Weintrauben, wie er beim zweiten Pressen abfließt, gibt man in einen neuen, irdenen Topf und siedet ihn bis auf die halbe Quantität ein, wobei man ihn fleißig abschäumt. Ausgekühlt geseiht, in Flaschen gefüllt, gut verkorkt und verpicht, an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt, kann man ihn das ganze Jahr zu Mostbraten, zu braunen Saucen von Lungenbraten und Wildbret anstatt Essig und Wein, sowie zur Senfbereitung verwenden.

Für Senfbereitung kocht man auch einen Theil des Mostes mit Gewürzen, indem man ganzen Koriander, Gewürznelken, Zimmt, Neugewürz, Limonenschalen und Knoblauch in ein Tüllfleckchen bindet, dieses in den Most gibt und nach dem Kochen entfernt. Man nimmt davon jedesmal nach Geschmack zum Senf.

## Senf zu bereiten.

Mit eingesottenem und etwas von gewürztem, heißem Weinmoste brüht man fein gestoßenes Senfmehl, 10 Deka braunes zu 20 Deka weißem gemischt, zu einem dickflüssigen Brei ab, welchen man rührt, bis er kalt ist, und, in Steintiegel gefüllt, verkorkt und verpicht aufbewahrt.

Mit Essig. In 1¼ Liter siedenden Weinessig gibt man 5 Gramm fein gestoßene Gewürznelken, 10 Gramm Zimmt und von ½ Limone die Schalen und läßt ihn zugedeckt ¼ Stunde stehen. Man seiht ihn dann und rührt damit 25 Deka weißes und 25 Deka braunes Senfmehl und 40 Deka Zucker zu Brei. Nachdem er, zugedeckt und öfters umgerührt, 2 Tage gestanden, füllt man ihn in Senftiegel, die man verkorkt und verpicht.

Sardellen-Senf (auf französische Art). Zu 10 Deka braunem Senf und ebensoviel weißem, beide sehr fein gestoßen, nimmt man 30 Deka braunen Meliszucker, 15 Deka entgrätete Sardellen, 2 Schalotten, fein gehackt, und verrührt es mit ungefähr 3 Deciliter gutem Weinessig und eingesottenem, gewürztem Weinmost, treibt es durch ein Sieb und füllt es in Gläser oder Steintiegel und läßt es einige Wochen vor dem Gebrauche stehen.

## Paradiesäpfel (Tomate. pomi d'oro).

Im ganzen eingelegt. Mit reifen, noch festen, mit etwas vom Stengel abgeschnittenen Paradiesäpfeln legt man Einsiedegläser voll, füllt sie mit kaltem Essig aus, welchen man, mit etwas gesalzenem Wasser gemischt, gekocht hat, gibt fingerdick zerlassenes Kernfett darauf und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier. Ebenso legt man sie auch in gekochtes Salzwasser ein.

In Dunst gekocht. Man bricht die reifen, makellosen Paradiesäpfel entzwei und dünstet sie zugedeckt, bis die Häutchen zusammenschrumpfen, worauf man sie auf ein großes, über eine Schüssel gestelltes Haarsieb schüttet. Den zuerst durchgeflossenen Saft gießt man weg, den weiteren läßt man durchtropfen und passiert sie dazu. Diesen Brei füllt man in starke Dunstgläser oder Flaschen, verkorkt und verbindet sie mit doppeltem Pergamentpapier und siedet sie in Dunst, kleine für einmaligen Gebrauch 1 Stunde, größere länger.

Wenn man aus einem Glase nicht alles auf einmal verwendet hat, muss man Öl darauf geben, damit der Rest sich gut erhält.

Zum Dunstsieden kann man die Paradiesäpfel auch roh in die Gläser fest eindrücken, wodurch sich Farbe und Geschmack gut erhält, nur müssen sie genügend kochen und erfordern mehr Gläser, als die gedünsteten.

Getrocknet. Wie zum Dunstsieden passierte Paradiesäpfel kocht man noch in weiten, flachen Geschirren dick ein, streicht diesen Brei auf Tellern dünn auseinander und stellt sie zum Trocknen in das kühle Rohr und in Luft und Sonnenschein, wobei man jedoch zum Schutz gegen Fliegen Tüll darüber spannt. Nachdem es ganz trocken ist, rollt man es zusammen und hebt es in einem Säckchen an einem trockenen Orte auf. Zum Gebrauche weicht man davon die nöthige Menge über Nacht ein. Auf diese Weise erhalten sie sich jahrelang und sind zu jeder Verwendung geeignet.

## Schwämme aufzubewahren.

Getrocknete Schwämme. Pilze, Champignons u. dgl. werden wie S. 39 gereinigt, ohne sie zu waschen blätterig geschnitten und auf Siebe oder Glasplatten gestreut und durch Sonnenschein und Luft getrocknet. An trüben, feuchten Tagen muss man sie jedoch mit den Sieben oben auf und bei dem warmen Herde, oder über Papier auf Backbleche streuen und im sehr kühlen Rohre trocknen.

Kleine Morcheln u. dgl. fasst man unzerschnitten mit einer Nadel auf Zwirn und hängt sie zum Trocknen auf. Sie müssen in beiden Fällen vollkommen ausgetrocknet sein, wenn man sie, in Einsiedegläsern gut verbunden, an einem trockenen Orte in der Nähe eines Ofens o. dgl. aufhebt, da sie in einer kalten Speisekammer gleich wieder feucht werden. Getrocknete Schwämme, noch heiß gestoßen, kann man, in Gläsern gut verschlossen, an einem warmen Orte für Saucen, Ragouts und Suppen aufbewahren.

Trüffeln werden geschält zu Scheiben oder würfelig geschnitten und getrocknet in Gläsern aufbewahrt.

Pilze und Champignons in Essig. Sehr kleine Schwämme lässt man ganz und schneidet nur das Erdige unten weg. Etwas größeren, bei welchen jedoch der Bart auch noch nicht ausgewachsen sein darf, löst man die Hüte ab. Fleckige Stellen schneidet man weg. Den Champignons wird die Haut abgezogen. Man wäscht die Schwämme in kaltem Wasser, kocht sie einige Minuten in stark gesalzenem Wasser (wobei die Haut der Pilze grünlich wird) und lässt sie auf einem Siebe absinken. Indessen siedet man Weinessig mit etwas Muscatblüte, Pfeffer, Lorbeerblättern, kocht damit die Schwämme einmal auf und füllt sie ausgekühlt mit dem Essig und Gewürz in Einsiedegläser. Nach ein paar Tagen bedeckt man die Oberfläche fingerdick mit Öl und verbindet die Gläser mit Blasen. Man gibt sie auch kalt zum Fleische.

In Dunst gekocht. Kleinen, festen, makellosen Champignons oder Pilzen schneidet man die Stiele ab und gibt jeden gleich in Wasser. Wenn

alle fertig sind, läßt man sie mit reichlich Butter, Limonensaft, Salz und etwas Wasser ein paarmal aufkochen und gibt sie mit ihrer Brühe in kleine Dunstgläser, verbindet sie gut und siedet sie 1 Stunde in Dunst. Es muss soviel Fett dabei sein, dass es erkaltet einen fingerdicken Deckel bildet.

Mit Fett. Man dünstet kleine Champignons wie obige, jedoch ohne Wasser, bis sie genügend weich sind (wie bei frischer Bereitung) und macht kleine Einsiedegläser damit nicht ganz voll. Den folgenden Tag gibt man noch Fett darauf, dass es die Schwämme zweifingerdick bedeckt und wenn auch dieses fest geworden ist, kleinfingerdick Kochsalz darüber, und verbindet die Gläser luftdicht.

Champignons-Essenz. Man zerschneidet völlig ausgewachsene, gereinigte Champignons, gibt zu 1 Kilo 1 Deka Salz und Saft von 2 Limonen und dünstet sie zugedeckt 10 Minuten. Dann gibt man 1 Liter recht kräftige Fleischbrühe dazu, kocht sie damit 1/4 Stunde, seiht dann diese Essenz durch eine Serviette und bewahrt sie in versiegelten Fläschchen auf.

Zu Champignonssaft (Soya) verwendet man nur große, völlig ausgebildete, und bei vollkommen trockenem Wetter gesammelte Champignons,[1]) reinigt sie nur durch Wegschneiden von sandigen Theilen des Stieles u. s. w. nicht durch Waschen, bricht sie in Stücke und gibt sie in einen irdenen Topf. Für je 1 Liter streut man 4 Deka Salz darauf, läßt sie zugedeckt 3 Tage stehen und rührt sie täglich dreimal auf. Dann stellt man den Topf für 1/2 Stunde in das mäßig warme Rohr, seiht den Saft durch aufgespannte, locker gewebte, alte Leinwand, ohne die Schwämme zu drücken, und setzt ihn zum Kochen auf. Für je 1/2 Liter Saft gibt man 4 Gramm Neugewürz, 4 Gramm Pfefferkörner und ein wenig Ingwer und Muscatblüte dazu und läßt ihn auf die Hälfte einsieden. Dieser Saft wird geseiht in sehr kleine Gläser gefüllt. Gut verkorkt und verpicht, hebt man sie an einem trockenen Orte auf, um mit dieser Soya Ragout u. s. w. zu würzen.

Trüffeln aufzubewahren. In Wein. Die gewaschenen Trüffeln werden geschält in eine Casserolle gegeben und fest zugedeckt 1 bis 2 Stunden im Rohre gedämpft. Dann legt man sie in kleine Einsiedegläser, vertheilt den Saft, welcher sich beim Dämpfen herausgezogen hat, in dieselben, füllt sie mit Madeira-Wein voll, verbindet sie mit doppelten Herzblasen oder Pergamentpapier und siedet sie 1/4 Stunde in Dunst.

[1]) Solche sind oft in reichlicher Menge auf Pferdeweiden wild wachsend zu finden.

Mit Öl. Mit Bürstchen rein gewaschene Trüffeln kocht man mit rothem Weine und etwas Neugewürz (kleine eine halbe, große eine ganze Stunde), läßt sie auf Sieben im lauen Rohre trocknen, gibt sie erkaltet in Dunstgläser und soviel Öl darauf, dass sie gut bedeckt sind. Gut verbunden oder mit Kork verstopft und verpicht, halten sie sich an einem kühlen Orte ein paar Jahre wohlschmeckend.

So halten sich auch nur gewaschene, im lauen Rohre getrocknete und wieder vollkommen ausgekühlte, mit Öl übergossen aufbewahrte Trüffeln den Winter hindurch wie frische. Es bildet sich nach einiger Zeit ein Bodensatz, welcher jedoch nicht schadet.

Mit Fleischsulze. Mit Bürstchen rein gewaschene, große Trüffeln übertrocknet man im lauwarmen Rohre ungefähr 10 Minuten. Wieder erkaltet, gibt man sie in Blechbüchsen und füllt diese mit Fleischsulze (von Rindfleisch und Kalbsfüßen), die man nur mäßig salzt und würzt, beinahe voll. Gut verlöthet, kocht man die Büchsen über 1 Stunde in Dunst, läßt sie dann im Wasser vollkommen erkalten und hebt sie abgewischt an einem kühlen Orte auf. Auf diese Weise sind sie leicht zu versenden und bleiben das ganze Jahr saftig und wohlschmeckend. Wenn man davon herausnimmt, läßt man von der Sulze schmelzen, bedeckt die übrigen wieder damit und gibt, wenn sie gestockt ist, laues Fett darauf.

## Essig-Gurken.

Man nimmt zum Einlegen von Gurken und anderen Gemüsen am besten echten reinen Weinessig. Damit sie jedoch nicht später zu sauer werden, mischt man ihn mit Wasser zu mäßiger Schärfe. Er hält sich auf den Gurken bis zu Ende ohne Erneuerung rein und gut, wenn man das Wasser mit dem nöthigen Salze solange siedet, bis dieses vollkommen aufgelöst ist, ehe man den Essig damit aufkocht. Man nimmt für je 3 Liter Essig 1 Liter Wasser und 6 Esslöffel voll Salz.

Für Essig- oder Pfeffer-Gurken sollen die kleinen Gurken in trockener Zeit abgenommen werden und sind die frühen, schnell gewachsenen schöner grün und haltbarer als die späten, billigeren. Man gibt sie gleich in frisches Brunnenwasser, nach ein paar Stunden auf ein Sieb und trocknet sie einzeln mit reiner, weicher Leinwand ab. Einsiedegläser oder Fäßchen mit weitem Spundloche (damit man mit der Hand einlegen kann) müssen nach dem Auswaschen wieder vollkommen ausgetrocknet sein, ehe man die Gurken einlegt. Den Boden bedeckt man mit Weichselblättern, Bertramzweigen und Dilldolden, legt die Gurken dicht aneinander ein und streut

wieder von Dill und Blättern inzwischen. Zu je 100 kleinen Gurken gibt man auch ein paar grüne Paprikaschoten und einige geschälte Schalotten. Nachdem sie oben wieder mit Blättern bedeckt sind, gießt man den erkalteten (wie oben gekochten) Essig darüber und schließt das Gefäß gut gegen die Luft ab.

Gläser verbindet man mit in warmem Wasser erweichtem Pergament-Papier recht fest. Bei Fässchen wird das fest verschlagene Spundloch mit Pech übergossen und das Fässchen oft anders gewendet. Wenn sich nach einiger Zeit vom Essig eingetrocknet hat, füllt man gekochten nach. Sie bleiben auf diese Weise resch, schmackhaft und grün, das Salz sondert sich nicht ab und der Essig wird nicht trübe.

Zur Vermehrung des Wohlgeschmackes und zur guten Erhaltung trägt auch bei, wenn man in Gläser mit kleinen Gurken, etwas guten Slivovitz gießt. Um Gurken in den Gläsern niederzuhalten, kann man einen flachen, gewaschenen Stein darauf legen oder zum Abschluss gegen die Luft sie auch mit geseihtem warmen Kernfett fingerdick übergießen.

Russische Gurken. Feste, grüne Gurken mittlerer Größe reinigt man und übergießt sie mit gesalzenem, siedenden Essig und legt sie erkaltet in Steintöpfe ein. Von Gewürzen nimmt man bei 3 Liter Essig zum Ausfüllen, 40 Deka Schalotten, 5 Deka Knoblauch, Krenscheiben und ein paar Hände voll Dilldolden und Bertramblätter. Man bedeckt die Gurken mit Senfsäckchen[1]) und verbindet die Töpfe mit starkem Papier. Nach 14 Tagen kocht man den Essig wieder auf, nachdem man ihn mit gesottenem Wasser und Essig vermehrt hat und gibt ihn kalt auf die Gurken.

Senf-Gurken. Man schält 10 große Gurken und schneidet sie in fingerlange, fingerdicke Stückchen, salzt sie ein und lässt sie zugedeckt 24 Stunden stehen. Dann siedet man $1^1/_2$ Liter Essig, während man die Gurken abtrocknet und mit 28 Deka Zucker und 28 Deka gelben Senfkörnern, 17 Gramm weißen Pfefferkörnern, Dill, Schalotten und zu Scheiben geschnittenem Meerrettig bestreut, in Gläsern einlegt. Dann wird der ausgekühlte Essig darüber gegossen, welchen man noch dreimal immer nach 48 Stunden aufsiedet und ausgekühlt darüber gibt. Man verwendet sie wie die kleinen Gurken zum Fleischgarnieren und zu Saucen.

Gurken auf englische Art. Ausgewachsene, aber noch grüne Gurken werden geschält und stark eingesalzen. Nach einigen Stunden brennt man sie mit siedendem Essig ab und lässt sie auf einem Siebe ablaufen. Nach dem Auskühlen legt man sie mit Schalotten, Knoblauch, Bertram

---

[1]) Leinwandsäckchen füllt man mit soviel weißem Senfsamen, dass es im Glase oder Steintopfe eine fingerdicke Decke bildet.

und Pfefferkörnern in Gläser, gibt Senfsäckchen darauf und frischen, kalten Essig und verbindet die Gläser. Wenn man davon zu Salat aufschneidet, gibt man nur noch Öl darauf.

Gurken mit Zucker. Man siedet 1 Liter Essig, $^1/_2$ Liter Wasser, $^1/_2$ Kilo Zucker, ein Stück Zimmtrinde und einige Gewürznelken und kocht darin die Spalten von 9 ausgewachsenen, aber festen Gurken. Tags darauf läßt man den Essig wieder sieden und, auf die Gurken gegeben, über Nacht zugedeckt stehen. Man vertheilt die Spalten in Gläser, bedeckt sie mit dem nochmals aufgekochten, kalten Essig und verbindet sie gut.

## Gemüse in Essig.

Rohnen (Beete) für einige Zeit in Vorrath zu haben, siedet oder bratet man soviele, als man braucht, einen Topf oder ein weites, starkes Einsiedeglas zu füllen. Man schält sie noch warm, legt sie mit Kren und Äpfelschnitten, Koriander und Kümmel ein und bedeckt sie mit kaltem Essig, welchen man mit Salzwasser gekocht hat und schneidet sie beim Gebrauche in Scheiben.

Bohnenschoten (Fisolen). Junge, grüne Schoten oder die gelben der Wachsbohnen schneidet man an den Enden etwas ab, um die Fäden seitwärts abzuziehen, und kocht sie in stark gesalzenem Wasser (grüne mit einer Messerspitze Pottasche für je 1 Liter) einige Minuten, läßt sie auskühlen, dann auf einem Siebe abtropfen und übergießt sie in einer Schüssel mit siedendem Weinessig. Den folgenden Tag gibt man sie mit Schalotten, Lorbeerlaub, Pfefferkörnern und gewässertem, gekochten, aber kalten Essig in die Gläser, bedeckt sie mit gutem Öl und verbindet sie mit Pergament-Papier.

Spargel. Von frisch abgeschnittenen, mürben Stämmen bricht man das unter etwa Holzige weg, überkocht sie mit gesalzenem Wasser, läßt sie abtropfen und übergießt sie in einer Schüssel mit siedendem Weinessig. Diesen kocht man den nächsten Tag mit Wasser gemischt wieder auf, schäumt ihn ab und gibt ihn wieder heiß über den Spargel. Dann gibt man den Spargel in Gläser und reinen, mit Wasser gemischten, aufgekochten Essig dazu und bedeckt ihn mit Öl.

Karfiol zertheilt man in kleine Rosen, zieht die Haut von den kurzen Stengeln und behandelt ihn wie Spargel.

Kleine Maiskolben. Von nur fingerlangen, noch ganz weichen Kolben, welche unten an den Kukuruzpflanzen gekommen sind (die sich am wenigsten ausbilden), entfernt man die Deckelblätter und Bärte und schält die kurzen Stiele. Man gibt sie in Wasser, überkocht sie den folgenden

Tag mit gesalzenem Wasser und behandelt sie weiter mit Essig, wie den Spargel. In die Gläser gibt man dazu kleine Zwiebelchen, Bertramblätter und Dilldolden nebst dem Essig.

Perlzwiebeln und Schalotten. Man schält sie und kocht sie mit Wasser, Essig und Salz auf und läſst sie auf einem Siebe abtropfen, worauf man sie in siedenden Essig gibt und zugedeckt wegstellt. Nach einigen Tagen kocht man den Essig mit weißem Pfeffer, Lorbeerlaub und Muscatblüte und Salz auf, läſst ihn erkalten, seiht ihn und gibt ihn mit den Zwiebeln in Gläser.

## Gemischte saure Gemüse (Mixed pickles).

Man nimmt dazu außer jungen, grünen Bohnenschoten, kleinen Gurken, grünen Paprikaschoten, grünen Melonenschalen zu gleichen Stücken geschnitten, Spargel kurz abgeschnitten, Blumenkohl zu kleinen Rosen zertheilt, vom Stengel die Haut abgezogen, Rosenkohl von den losen Blättchen befreit, Perlzwiebel, Schalotten, Rettige, junge Möhren und Petersilwurzeln gestutzt, mit den kleinsten Herzblättchen daran, große frische Bohnen, welchen man nach dem Überkochen die Haut abzieht, Selleriewurzel, Schwarzwurzel, Cardi und kleine unreife Paradiesäpfel und Moosbeeren (Vaccinium oxycoccus), welche, nicht ganz reif abgenommen, durch die Behandlung mit Essig erst roth werden.

Die grünen Gemüse werden mit siedend heißem Salzwasser übergossen, kurze Zeit stehen gelassen, dann abgeseiht und mit heißem Essig übergossen, in welchem man ein Stückchen Alaun (auf 4 Liter nuſsgroß) aufgelöst hat. Jeden dritten Tag wird der Essig abgegossen und aufgekocht wieder darüber geschüttet, bis sie wieder grün sind.

Die weißen Gemüse werden ebenfalls jede Gattung für sich allein mit Salzwasser, dann mit Essig wie obige übergossen, jedoch ohne Alaun. Zwiebeln und Schalotten behandelt man abgesondert und überschüttet sie nur zweimal mit kochendem Essig und mischt sie erst zuletzt zu den fertigen Mixed pickles.

Diesen Essig, welcher den unreifen Geschmack ausgezogen hat, gießt man dann weg und gibt bei der Mischung der verschiedenen Gemüse Gewürzessig in die Gläser. Für diesen erhitzt man Weinessig bis zum Sieden und gibt zu je 1 Liter 6 Deka schwarzen Pfeffer, 1½ Deka Neugewürz, 3 Deka Ingwer, 3 Deka mit etwas Wasser gesottenes Kochsalz und seiht ihn, nachdem er ausgekühlt ist.

Nebst den gemischten Gemüsen gibt man in jedes Glas eine kleine rothe Schote Paprika und etwas Curcumawurzel. Nachdem man den

Essig dazu gegeben, gießt man feines Provencer-Öl darauf, verschließt die Gläser mit Korkstöpsel und darüber Pergament-Papier und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

## Durch Gährung gesäuerte Gemüse.

Pökel- oder Salzgurken. Feste grüne, mittelgroße Gurken läſst man durch 24 Stunden in frischem Brunnwasser liegen und trocknet sie mit Tüchern ab. Dann reibt man ein reines trockenes Fäſschen, dem man den oberen Boden ausgenommen hat, mit Salz aus, belegt den Boden mit Weichsellaub oder auch Weinranken und Dill, gibt eine Schichte Gurken darauf und bestreut sie mit Blättern. So legt man sie schichtenweise ein, bis das Gefäß voll ist, worauf man die Zwischenräume mit gesalzenem Brunnenwasser ausfüllt. Das gesalzene Wasser läſst man heiß werden, dann auskühlen und gibt es lau darauf. Es darf nicht schärfer sein, als eine stark gesalzene Suppe, denn durch zu vieles Salz wird die Gährung verhindert. Das Fäſschen wird gut verschlagen, anfangs 3 bis 4 Tage an einem mäßig warmen Orte (in die Küche) gestellt, bis die Gurken in Gährung gerathen sind, was man am säuerlichen Geruche erkennt. Man kann die Gährung auch beschleunigen, wenn man ein Stück schwarzes Brot, in Weinblätter gewickelt, am Boden und oben dazu gibt. Wenn sie in Gährung sind, stellt man sie in den Keller und kehrt das Fäſschen vom Anfange an täglich, später alle 8 Tage um. Wenn die Flüssigkeit eingetrocknet ist, füllt man Wasser beim Spundloche nach. Wenn man ein Fäſschen zum Gebrauche aufgemacht hat, muſs man die Gurken leicht niederschweren, damit sie stets mit Flüssigkeit bedeckt sind.

Sauerkraut. Das feste Kopfkraut legt man unter einem Dache auf Haufen und läſst es wenigstens 8 Tage nach dem Abnehmen liegen. Zum Einschneiden [1]) wird es von grünen und beschädigten Blättern gereinigt, der Strunk ausgebohrt dann mit dem Krauthobel geschnitten. Man streut es in den im Keller auf Pfosten gestellten, sehr reinen trockenen Kübel und auf jede Schichte etwas Kümmel, ganze Wacholderbeeren und Quittenspalten oder getrocknete Erbsen und bei jedem Korb voll eine starke Hand voll Salz (zu 60 mittelgroßen Köpfen ungefähr 1 Kilo Salz), worauf es mit einem Holzstößel eingestoßen wird. Wenn es dabei zu wenig saftig wird, so muſs man nach ein paar Tagen gekochtes, gesalzenes Wasser darauf schütten. Den Boden des Kübels belegt man mit Krautblättern,

[1]) Über das in ganzen Köpfen eingesäuerte Kraut (Komstkraut) siehe Haushaltungskunde von K. Prato.

oben bedeckt man es auch mit solchen, einem entsprechend großen Fleck von leichtem Linnen- oder Baumwollzeug, den man rund herum etwas einsteckt und mit einem Deckel, welcher hineinpasst, und gibt Steine darauf, die es gleichmäßig stark niederschweren, damit der Saft darüber steht. Man läßt es unberührt, bis es sauer riecht und Schaum aufwirft, wozu es ungefähr 3 Wochen braucht. Hat es diesen Grad erreicht (aber ja nicht früher), so wird das Wasser abgeschöpft, mit einem Weinzieher ausgezogen und mit einem großen Schwamme oder Leinwandtuche abgetunkt, ohne die Steine abzuheben, denn dieses Wasser darf sich nicht mehr in das Kraut hineinziehen. Wenn man dann die Steine, Bretter und Leinwand weggenommen und alles Unreine mit reinem Wasser abgewaschen und entfernt hat, kann man vom Kraute in ein kleines Schaff zum Bedarfe herausnehmen, damit der Kübel nicht zu oft aufgemacht werden muss. Es muss aber gleichmäßig mit den Fingern herabgekratzt werden, damit keine Lücken entstehen. Dann deckt man es wieder auf dieselbe Weise zu, sowie auch das kleine Schaff und gibt frisches Wasser darauf, damit es darüber steht. Jede Woche reinigt man es auf dieselbe Weise. Rein gehalten, bleibt es gut, bis wieder neues Kraut kommt.

Saure Rüben. Die geschälten, gewaschenen, weißen Rüben werden auf der Zahnscharbe (Rübenhobel) nach Belieben feiner oder gröber nudelartig geschnitten, in Kübel gegeben und mit Salz und Kümmel bestreut, wie das Kraut eingestoßen und eingeschwert. Auch ist wegen der Säure und des Abwaschens dasselbe wie beim Kraute zu beobachten.

Um saure Rüben schneller benützen zu können, gibt man sie gesalzen in dreifingerhohen Schichten in große irdene Töpfe und bestreut jede Schichte mit ein wenig Mehl. So fährt man fort, bis der Topf voll ist, worauf man sie wie die anderen Rüben mit hineinpassendem Deckel und Steinen beschwert, aber nicht in den Keller, sondern anfangs in die warme Küche in die Nähe des Herdes stellt, damit sie bald in Gährung gerathen.

Speisekürbisse, halbreif genommen, schält und schneidet man auf der Zahnscharbe wie die Rüben und behandelt sie ganz wie diese.

Um Bohnenschoten wie Sauerkraut einzumachen, schneidet man sie nudelig und streut bei 10 Kilo ½ Kilo Salz darauf, mit welchem man sie auf dem Brette mit den Händen gleichmäßig mischt. Man drückt sie dann fest in einen Steintopf oder Holzkübel ein, bedeckt sie mit Weinblättern, beschwert sie wie das Sauerkraut und läßt sie ebenso gähren. Nach 8 bis 14 Tagen nimmt man die Blätter und die Haut, welche sich gebildet hat, ab, reinigt Deckel und Steine und legt sie wieder über einen reinen Leinwandfleck darauf. Sie werden im Winter beim Gebrauche über

Nacht in Wasser gegeben und anfangs mit Wasser, dann mit Suppe wie Kraut gesotten und licht eingebrannt, wie frische.

Ebenso behandelt man sie auch, wenn man sie nach dem Schneiden in einen Korb oder ein Tuch gegeben in siedendes Wasser taucht, nach einmaligem Aufsieden herausnimmt, auf einem Tuche ausgebreitet erkalten läßt, worauf man sie mit Salz mengt, eindrückt und wenn sie eingeschwert sind, mit kaltem Brunnenwasser bedeckt und alle 14 Tage wie das Sauerkraut reinigt und frisches Wasser dazu gibt.

Mit Salz eingelegte Bohnenschoten. Zarte grüne Schoten stutzt man an beiden Enden ab, mischt sie mit halb so schwer als sie wiegen, geriebenem Kochsalz, gibt sie in Einsiedegläser und verbindet sie. Nach einigen Tagen füllt man sie mit Schoten aus einem der Gläser voll, was man wiederholt, wenn sie sich nicht mehr zusammensetzen. Man darf sie erst nach Neujahr in Gebrauch nehmen, wäscht sie vom Salze gut aus und siedet sie, bis sie die nöthige Weichheit erlangen und bereitet sie wie frische.

Rohnen einzusäuern (für Bartsch), gibt man einige zu Scheiben geschnitten und 1 Stück Schwarzbrot mit ungefähr 3 Liter Wasser in einen Topf und stellt ihn zugedeckt in der Küche an eine warme Stelle, wodurch der Saft in wenig Tagen gesäuert ist.

## Gemüse in Dunst gekocht.

Die Gemüse, welche man frisch gepflückt verwendet, darf man nicht mit kalkhältigem Wasser waschen, weil sie davon hart werden, sondern nur mit gekochtem und wieder ausgekühlten oder mit weichem Flusswasser. Dieses ist auch beim Wasser zum Ausspülen der Gläser oder Büchsen zu beobachten. Die Gläser müssen bis nahe an den Stöpsel vollgefüllt, und wie beim Dunstobste vollkommen gegen die Luft abgeschlossen werden, an Büchsen von Blech wird der Deckel mit Zinn verlöthet. Wenn beim Dunstsieden durch das Wasser, welches zweifingerbreit darüber stehen muss, Blasen aufsteigen, ersieht man, dass sie nicht luftdicht sind, muss sie daher zum Nachlöthen herausnehmen, dann weiter kochen. Sobald die Büchsen die angegebene Zeit im kochenden Wasser waren, nimmt man sie heraus und kühlt sie in mehrmals gewechseltem Wasser schnell ab, damit der Inhalt nicht zu weich wird. Wölbt sich beim Aufbewahren von Büchsen der Deckel oder Boden, als Zeichen von Gährung, so muss deren Inhalt sogleich verbraucht werden.

Grüne Bohnenschoten kocht man mit Wasser kurz auf, dünstet sie mit anderem Wasser, Butter und Salz, füllt sie in Büchsen und ver-

löthet diese, oder in Dunstgläser, die man verkorkt und verbindet, und kocht sie $1/2$ Stunde in Dunst.

Eben so vorbereitete grüne Zuckererbsen füllt man zum Dunstsieden in Champagner-Flaschen und überzieht die Stöpsel nach einigen Tagen mit Pech.

Sauerampfer überkocht man in Salzwasser, seiht ihn ab, passiert ihn, dünstet ihn mit Butter und etwas Salz, füllt ihn in sehr kleine Gläser und siedet ihn in Dunst. Bei Spargel oder Karfiol füllt man die Zwischenräume mit gesalzenem Wasser voll und kocht ihn 1 Stunde in Dunst. Die Dauer des Kochens richtet sich nach der Gattung des Gemüses. Spargel oder Karfiol gibt man beim Gebrauche in heißes Wasser.

## Getrocknete Gemüse.

Grüne Erbsen. Für je 1 Liter ausgesuchte junge Zuckererbsen taucht man 15 Deka Zucker in Wasser und läßt ihn im Einsiedebecken auf starker Hitze sieden. Wenn er klar ist, gibt man die Erbsen dazu und rührt sie, bis sie runzlich werden, worauf man sie auf ein Sieb zum Abtropfen schüttet und zudeckt. Dann streut man sie auf einem mit Papier belegten Bleche auseinander und stellt es nachmittags in das kühle Rohr zum Trocknen, bis sie ganz hart sind. Man bewahrt sie in einem Einsiedeglas an einem trockenen Orte auf. (Der Rest des Zuckersaftes taugt nicht mehr zu gleicher Verwendung.)

Wenn man davon bereiten will, gibt man sie 1 Stunde früher in die gleiche Menge kalten Wassers und dieses dann mit den Erbsen in die Butter zum Dünsten.

Für Suppenspeisen kocht man die ebenso feinen Erbsen in Salzwasser anstatt Zuckerwasser und trocknet sie ebenso. Beim Gebrauche weicht man sie über Nacht in Wasser.

Bohnenschoten. Man schneidet sie nudelig wie zum Kochen, läßt sie in stark gesalzenem Wasser einen Sud machen, in kaltem Wasser abkühlen und faßt sie auf ein Sieb zum Absinken. Man trocknet sie jedoch gleich anfangs zwischen Tüchern aufgestreut, denn durch Zutritt der Luft verlieren sie die grüne Farbe, dann, wie die Erbsen auf Papier gestreut, im kühlen Rohre und bewahrt sie in Kistchen oder dgl. trocken auf. Beim Gebrauche wäscht man sie mit kaltem Wasser aus und stellt sie mit frischem bedeckt an einen mäßig warmen Ort. Nach 24 Stunden kocht man sie mit Rindsuppe weich.

Petersilienblätter, sowie Thymian, Majoran und dgl. trocknet man im Sommer auf Tüchern, mit Papier bedeckt, im Sonnen-

schein, hackt sie dann fein, füllt sie mit Salz bestreut in Gläser und hebt sie gut verbunden auf. Im Winter verwendet man sie wie frische.

Abfälle von Spargel und Champignons kann man getrocknet in Säckchen aufbewahren und zur Verbesserung von Saucen mit Suppe auskochen.

## Gemüse und Wurzeln aufzubewahren.

Um Spargel einige Tage ohne Nachtheil aufzubewahren, muss man ihn in feuchte Tücher einschlagen und an einem kühlen Orte in Sand aufstellen. Grüne Erbsen lässt man in den Schoten. Karfiol hängt man einzeln, mit den Rosen gegen abwärts, in Keller oder Vorrathkammer an Stangen.

Kraut- und Kohlköpfe bindet man paarweise bei den Stränken zusammen und hängt sie an einen kühlen, frostfreien Ort derart auf Stangen, dass sie einander nicht berühren.

Zwiebel, Knoblauch, Schalotten, in der Luft gut getrocknet, flicht man zu Kränzen und hängt diese an einem trockenen, kühlen, aber frostfreien Orte, im Herbste am Dachboden, später im Keller auf.

Um Speisekürbisse für den Spätherbst und Winter zu erhalten, gibt man abgenommene Riesen-, Melonen- oder Spargelkürbisse in den Keller, nachdem man heißes Pech oder Siegellack auf die kurzen Stengel und die entgegengesetzte Stelle, wo die Blüte gewesen, getropft hat, um die Luft abzuschließen, indem man jeden einzeln in ein kleines Netz gelegt, an Stangen aufhängt.

Petersilie, von der man im Winter Kraut braucht, setzt man in Kistchen mit Erde ein, begießt sie öfters und gibt ihr Luft, Licht und Sonne. Um eine größere Menge von Petersilie im Herbste unterzubringen, legt man sie schichtenweise, mit sandiger Erde bedeckt, im Keller so übereinander, dass die Blätterköpfe an der freien Seite herausragen.

Meerrettig (Kren) legt man ebenso ein, nachdem man die Faserwurzeln weggeschnitten hat, weil er sonst treibt und seine Kraft verliert. Rüben verschiedener Gattung, welche zum Verbrauche bestimmt sind, schneidet man die Herzblätter mit einem Scheibchen von der Wurzel aus, damit sie nicht treiben, gibt sie in Kisten oder Fässer und bedeckt sie mit trockenem Sande, auf welche Weise sich auch Trüffeln lange erhalten lassen. Erdäpfel erhalten sich gut mit Steinkohlen-Asche bedeckt, da sie nicht so leicht austreiben. Triebe derselben müssen ihrer Schädlichkeit wegen mit einem Messer herausgestochen werden. Die Frühlingstriebe der weißen Rüben sind dagegen als Salat zu verwenden.

# Anhang.

## Kenntnis der Fleischstücke zu Einkauf und Verwendung.

Für Hausfrauen, sowie für Köchinnen ist es von großer Wichtigkeit, zu wissen, wie die Fleischstücke für die verschiedenen Bereitungsarten beschaffen sein sollen und unter welchen Namen man sie verlangen muss Bei den Ochsen, deren Fleisch die häufigste Verwendung findet, ist dies der vielen Theilungen wegen natürlich am schwierigsten.

*Bei kleinen Thieren*, wie bei *Hasen* u. dgl., die man zu Hause selbst zerlegen kann, ist es dagegen Anfängerinnen im Kochen leicht möglich, die Fleischtheile nach Aussehen und Beschaffenheit kennen zu lernen. Bei solchen wird der ganze Rücken mit den Keulen daran als Bratenstück von den übrigen Theilen getrennt, indem man nach Entfernen von Schultern und Hals die Rippen längs des Rückenfleisches von den Brüstchen abhackt.

Junge *Lämmer* werden meistens in Viertel getheilt, doch zerlegt man sie für Lammsbraten ebenfalls als ganze Rücken wie die Hasen. Zum Backen, Einmachen u. s. w. werden die übrigen Theile genommen.

Die Theile eines Kalbes kennen zu lernen, hat man bei jedem Fleischer leicht Gelegenheit durch das Ansehen zerlegter Kälber und wenn man einmal die verschiedenen Stücke genannt und gesehen hat.

Ein hinteres Viertel enthält:

Nr. 1. Den Schlegel und den saftigen Schlussbraten, indem das Schlegelfleisch längs des Hüftknochens gerade abgeschnitten wird, damit genug davon an letzterem bleibt.

Nr. 2. Den Nierenbraten oder das hintere Rippenstück, an welchem sich inwendig die Niere befindet, und unter diesem das dünne Bauchfleisch, Wammel genannt.

Ein vorderes Viertel besteht:

Nr. 3. Aus dem vorderen Rücken- oder Rippenstücke (Carré), welches längs des Rückenfleisches abgehackt wird. Es wird entweder im ganzen gespickt und gebraten oder zu Coteletten verwendet. Es enthält, nach den Rippen auseinander geschnitten, neun Rippenschnitzchen, von welchen aber nur die fünf hinteren schöne Coteletten geben. Für einfachen Tisch lässt man die Rückgratsknochen nur einhacken, für schöne Coteletten jedoch weghacken, und löst den Deckel, das zähe dünne Fleisch über dem dicken Fleische, ab.

Nr. 4. Der Brust, welche mit verschiedener Fülle zu den billigen Braten zu zählen ist und sowohl im ganzen, als zu Stücken geschnitten auf mannigfache Weise verwendet wird.

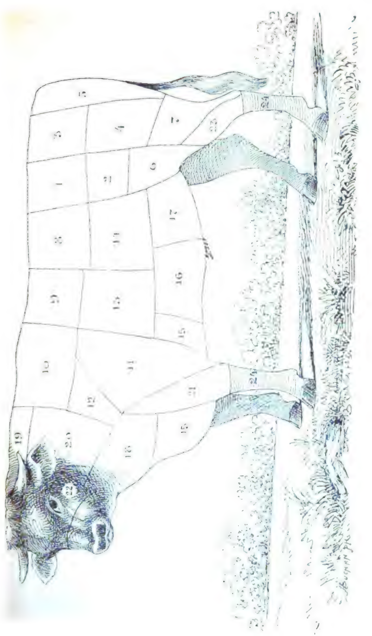
Nr. 5. Der Schulter, welche zwar mehr durchwachsen ist, wie Schlegel- oder Rückenfleisch, aber, billiger wie dieses, als saftiger Braten, sowie zum Dünsten, Backen, Faschieren u. s. w. geeignet ist.

Nr. 6. Dem Halsstücke, welches als das mindest werte Fleisch zu einfachem Eingemachten, Gulasch u dgl. benützt wird.

Nr. 7. Die Stelzen oder Hessen, der untere Theil von Schlegel und Schulter, sind mit Sehnen stark durchwachsen, daher wird Fleisch von diesen meist nur zur Bereitung brauner Suppen, besonders für Genesende, und kräftiger Saucen verwendet.

Nr. 8. Die Kalbsfüße werden wegen ihres Gallertstoffes hauptsächlich zum Kochen von Fleischsulzen benützt, sowie gesotten, dann gebacken zu Gemüsen gegeben.

Nr. 9. Der Kopf sammt der Haut, vor dem Abziehen dieser vom Kalbe getrennt, dann geputzt, wird seiner sulzigen Eigenschaft wegen größtentheils mit gesäuertem Wasser gesotten genossen oder nicht gesäuert zu Eingemachtem und Ragout verwendet.



Für kleinen Braten ist ein gespaltener Schlegel oder die Kalbsnuss vorzüglich geeignet. Letztere wird am oberen Ende der inneren Seite eines Schlegels ausgelöst und ist durch Häutchen vom übrigen Fleische getrennt. Dieses rundliche Stück ist zum Spicken, Braten und Braundünsten besonders beliebt. Für schöne Schnitzchen nimmt man ebenfalls die Nuss, sowie die ähnlichen Fleischtheile des Schlegels, welche über den Faden zu Schnitzchen abgeschnitten werden. Das nach Auslösen der fünf Nüsse am Knochen bleibende Fleisch ist für Fasch-schnitzchen u. s. w. besser, als jedes andere. Für gewöhnlich werden die Schnitzchen vom Schlegel herabgeschnitten.

Kalbfleisch ist nur dann besonders saftig und wohlschmeckend, wenn es von einem nicht weniger als sechs Wochen alten und sehr gut genährten Kalbe ist. Man erkennt gutes Kalbfleisch daran, dass an verhältnismäßig kleinen Knochen viel Fleisch angesetzt ist, welches eine helle Farbe und feines, dichtes Gewebe hat und von lichtem Fett umgeben ist.

Ebenso ist das Rindfleisch nach Alter und Fütterung der Ochsen von ungleicher Güte. Nur solches von vollkommen ausgewachsenen, aber noch jungen und gut gemästeten Thieren entspricht allen Anforderungen; auch muss es, um mürbe zu werden, einige Tage abliegen.

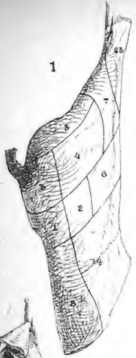
Gutes Rindfleisch ist von lebhaft rother Farbe, mit weißlichem Fett durchwachsen und umgeben, während Fleisch von zu alten Ochsen sehr dunkel ist und gelbes Fett hat, und zwar gute Suppen verschafft, jedoch als Fleisch zäh und trocken ist. Von zu jungem Vieh ist das Fleisch sehr licht und gebraten wohl mürbe, aber nicht schmackhaft, und gibt keine kräftige Suppe. Das Gleiche gilt vom Kuhfleisch.

Die Preise des Fleisches sind nach der Güte desselben verschieden. Am höchsten im Preise sind die Lenden- oder Mürbebraten, dann etwas minder die Rücken- und Keulenstücke und die obersten Theile der Schultern, der Kamm und der Brustkern. Noch minder das übrige, bis herab zu den Kopfstücken und Füßen.

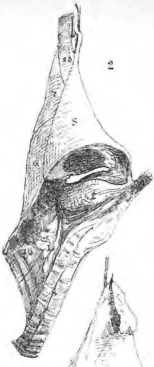
Auf vorstehender Abbildung eines Ochsen ist die Zerlegung durch Striche dargestellt. Wenn die Benennungen auch nicht überall die gleichen sind, so dürfte es doch mit Hilfe der Abbildung möglich sein, nach der Lage der einzelnen Fleischtheile die landesüblichen Namen dafür in Erfahrung zu bringen. In Österreich sind die folgenden und ähnliche Benennungen vielfach im Gebrauch.

Von den Lenden- oder Lungenbraten, den zartesten Stücken des ganzen Ochsen, ist der mittere Theil, so weit er gleich breit ist, besser, als die beiden Enden, und wird für Braten im ganzen oder Schnitzchen

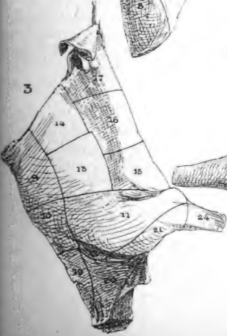
1



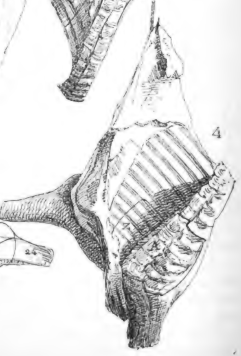
2



3



4



Digitized by Google

(Beefsteaks) verwendet. Das dicke Ende eignet sich besser zum Dünsten, das spitzauslaufende für faschierte Schnitzchen u. dgl. Auf folgender Abbildung ist der Lungenbraten von der Fett- und Knochenseite dargestellt.

Der hintere Fleischtheil eines Ochsen (so weit er beim Kalbe den Schlegel- und Schlussbraten enthält) wird von der Seite gespalten und im allgemeinen die äußere Seite das Schweifstück, die innere die Oberschale genannt, wovon man die beste Suppe bekommt.

Bei der weiteren Zerlegung wird das Fleischstück an Stelle

Nr. 1 Hüftenscherzl oder Hüferschwanzl genannt, und ist dieses Stück zum Braten und Dünsten, sowie zum Sieden geeignet.

Nr. 2. Die Rose. Dieses Stück verwendet man vorzüglich zum Dünsten oder das davon ausgelöste dicke Fleisch für Rindsschnitzchen.

Nr. 3. Der Tafelspitz und Nr. 4 das schwarze Scherz- geben sowohl sehr gute Suppe, als die schönsten Tafelstücke von gesottenem oder gedünstetem Fleische, da sie weder mit Sehnen oder Fett durchwachsen, noch knochig sind. Letzteres Stück, auch ausgestochenes Örtl und Mittelschwanzstück genannt, ist von außen als dunkle Stelle ersichtlich.

Nr. 5. Das weiße Scherzl, auch Weißbraten und Schweiförtl oder Ortscherzl genannt, ist minder fein und hat lichteres Fleisch. Es eignet sich am besten, gut geklopft und mariniert, zur Bereitung wie englisches Rindfleisch, wird aber meistens gesotten. Das oberste Stück davon, das Ortscherzl oder Eckschwanzstück, hat grobfaseriges, trockenes Fleisch.

Nr. 6. Das Knöpfl und Nr. 7 das Schlüsselörtel ist noch gutes Siedfleisch.

An der inneren Seite der Keule ist das Schalörtl (mit S bezeichnet), auch Oberschale oder Blumenstück und Kugel genannt, (was beim Kalbe die Nuss ist), zum Dünsten, für Saftbraten, Boeuf à la mode u. dgl. m., sowie zum Sieden sehr beliebt.

Nr. 8. Das Beiried oder Hufstück (beim Kalbe der Nierenbraten), an dem sich im Innern an den Rückgratsknochen der Lendenbraten (L) befindet, wird meistens für englischen Braten (Roastbeef) gebraucht.

Das Stück zu dieser Bereitung soll mindestens 3 Kilo schwer sein. In Gasthäusern für großen Bedarf wird dieses Rückenstück sammt dem Lendenbraten, und so lang dieser ist, genommen und nach längerem Abliegen in einem Stücke meist bei offenem Feuer gebraten. Bei kleinem Haushalt wird das Fleisch auch roh abgelöst, in Papier gewickelt, gebraten oder zu Schnitzchen verwendet. Für solche auf englische Art (Ramsteaks) nimmt man 1 Kilo für 3 Stück.

1

2

3

4

5

6

7

Nr. 1. Brustkern.
„ 2. Beiried.
„ 3. Rostbraten.
„ 4. Rose mit Hüftenscherzl.
„ 5. Tafelspitz mit schwarzem Scherzl.
„ 6. Schalörl.
„ 7. Lungenbraten.



Digitized by Google

Nr. 9. Die Rostbraten, von welchen die sechs hinteren schöner sind, als die drei vorderen, werden meistens nach den Rippen auseinandergeschnitten verwendet oder ohne den Rippen als Schnitzchen gebraten. Doch bratet man auch das im ganzen abgelöste Fleischstück wie Lungenbraten.

Nr. 10 ist der Federspitz als saftiges Rindfleisch zu den besseren Stücken gezählt, und hinter diesem der Ausstoß (A), welcher für gutes Gulasch genommen wird.

Nr. 11 ist das Schulterörtl, welches den Kruspel- oder Cavalierspitz verdeckt. Beide Stücke gehören wie obiger zu den saftigen Stücken Siedfleisch.

Nr. 12. Das Schultermeisel, ein zungenförmiges, knochenloses, mürbes Stück, eignet sich anstatt Lungenbraten für faschierte Speisen, Beefsteaks, Pörkelt u. dgl. sowie als mageres Siedfleisch.

Nr. 13. Der Rieddeckel, das Zwerchried, und Nr. 14 die Schell- oder Schemrippen, auch Pallisaden genannt, sowie der Deckel über den Rostbraten sind als fettes, dünnes Fleisch schnell gekocht, daher auch für Tellerfleisch geeignet.

Nr. 15. Der Brustkern, der beste Theil von der Brust, wird zum Dünsten und Sieden genommen.

Nr. 16. Die mittlere Brust, der dünnere Theil, und Nr. 17 das Bauchfleisch, Dünungen oder Flaum genannt, gehört zum billigsten Siedfleisch.

Nr. 18. Das Kragenstück, vorne der Stich, und Nr. 20 der Hals werden für billiges Gulasch genommen.

Nr. 19. Der Kamm, das Genickfleisch, wird gewöhnlich geräuchert.

Nr. 21. Das Gliedstückl, Bratzel, und Nr. 23 die Wadenstücke oder Wadschinken dienen zum Kochen von Fleischsulzen oder das aus den Sehnen gelöste Fleisch zur Bereitung von billigem Gulasch.

Nr. 22. Der Kopf enthält den Ober- und Unter-Gaumen und das Wangl.

Dicke Fettstücke schneidet man vom rohen Fleisch weg, um sie wie Seite 43 zu verwenden.

Für Braten von ungespaltenen Schöpsenrücken hackt man die Rippen längs des Fleisches ab und löst sie aus, um den Fleischdeckel gegen innen aufzurollen, wo man ihn mit Holzspießchen befestigt.

Da die Rücken vom Wildbret die wertvollsten Stücke sind, sollen die Keulen zugespitzt und klein herausgeschnitten werden. Hirschrücken und Lendenbraten sind am besten von jungen Thieren (Spießern und Gablern). Von älteren Hirschen wird das Rückenfleisch

vom Gerippe gelöst oder auch wie Rostbraten verwendet. Ein Hirschziemer ist das hinterste Rückenstück (was beim Kalbe der Schlussbraten ist); doch werden auch Stücke vom Keulenfleisch wie Hirschziemer bereitet. Für Hirsch-Fricando löst man die Nüsse von der Keule aus.

## Das Tranchieren und Anrichten.

Bei Rindfleisch, Lungenbraten, wie überhaupt größeren Fleischstücken ist vorzüglich zu beobachten, dass man den Faden des Fleisches abschneidet und die Stücke oder Scheiben von ziemlich gleicher Größe und Dicke macht, daher man gedünstetes oder gebratenes Fleisch im rohen Zustande, gesottenes jedoch nach dem Kochen gleichmäßig zustutzt. Da öfters bei einem Fleischstücke die Richtung des Fadens sich ändert, so schneidet man das Stück an solchen Stellen auseinander, um alles über den Faden abschneiden zu können. Wenn das Fleisch sehr weich ist, muss man es stark schräg abschneiden, damit es nicht zu leicht zerfällt. Wenn Scheiben zu groß ausfallen würden, schneidet man das Fleisch keilförmig, d. i. auf einer Seite dünn zulaufend, herab. Vom Brustkerne schneidet man den Fettdeckel weg und das Fleisch mit Knorpeln und Fett zu Scheiben; man legt das Fleisch in der Schüssel entweder wie ganz hin oder so auseinander geschoben, dass immer etwas von der Schnittfläche vorsteht, oder als zwei schiefe Reihen nebeneinander, letzteres besonders, wenn man zweierlei Fleisch serviert. Es wird dann zwischen den Reihen und außen herum garniert, indem man die Garnierungen so herumgibt, dass weder das Fleisch noch der Rand der Schüssel davon bedeckt ist. Wenn man mehrere Gattungen hat, gibt man sie häufchenweise, mit den Farben wechselnd, von einer Gattung nur eine Einfassung.

Der englische Braten (Roastbeef) soll sehr heiß und frisch geschnitten serviert werden. Man schneidet ihn gewöhnlich im Speisezimmer und bringt ihn dazu auf einer warmen, entsprechend großen Schüssel, legt jedes abgeschnittene Stück auf einen warmen Teller, und reicht diese nacheinander rasch den Speisenden. Ist der Lungenbraten an der inneren Seite daran, so schneidet man dieses zartere Fleisch zuerst, indem man es erst von oben gegen unten von den Knochen, darauf unten von den Rippen dann in dünne Schnitten, schneidet. Nachher wird der Braten umgedreht auf der anderen Seite ebenso geschnitten. Den Bratensaft, sowie Senf, geschabten Kren, Mixed pickles oder auch kleine Kartoffeln reicht man besonders dazu.

Bei ganzem Rücken von Hirsch, Reh u. dgl. schneidet man die Fleischtheile auf beiden Seiten vom Gerippe und schneidet diese Filets,

von der schmäleren Seite angefangen, in zwei fingerbreite, schräge Stücke. Vom Gerippe hackt man nun die Rippen gleichmäßig ab und das aufstehende Halsstück weg, damit nur der gerade Rücken bleibt, auf welchen man nun das wieder zusammengeschobene Fleisch wie ganz hinlegt und die Sauce in einer Schale dazu gibt. Man kann aber auch das Gerippe ganz weglassen und das Fleisch, mit etwas Sauce begossen, zierlich in die Schüssel legen. Wenn man Wildbret kalt aufschneidet, werden die Schnitzchen dünner gemacht, ohne das Gerippe aufgelegt und garniert oder geziert (wie Seite 291).

Hasenrücken wird im ganzen gebraten, dann das Fleisch an beiden Seiten vom Gerippe gelöst, zu gleichen Stücken geschnitten und wieder darauf gelegt oder ohne den Knochen angerichtet. Man kann auch den Rücken vor dem Braten bei den Wirbelknochen in zweifingerbreiter Entfernung mit Stemmeisen und Hammer durchstoßen und an diesen Stellen nach dem Braten abschneiden. Die Schenkelrohrbeine stemmt man ebenfalls zweimal ab, löst sie gebraten bei den Gliedern vom Rücken und dem untern Fußgelenke und schneidet sie in drei Stücke. Dann legt man das Ganze zusammengeschoben auf die Schüssel und gibt etwas Sauce darüber. Dieses Verfahren ist aber weniger zweckmäßig und bei feinerem Tische nicht anzuwenden.

Gespaltenen Rücken von Kalb, Schwein u. s. w. schneidet man meist in soviele Stücke, als Rippen sind, und legt sie mit den Beinen gegen unten in die Schüssel. Wenn man die Rückenknochen nicht ablöst, hackt man sie vor dem Braten zwischen den Rippen ein, damit man sie bei jedem Stücke trennen kann. Um jedoch die Beinsplitter zu vermeiden, kann man sie statt dem Anhacken mit einer feinen scharfen Säge durchsägen. Oder man löst das gebratene Fleisch ab, schneidet es zu schrägen Scheiben und gibt es wieder auf das Gerippe.

Nierenbraten wird wie der Rücken geschnitten und die in Scheiben geschnittene Niere auf einem Teller mit etwas Bratensauce übergossen und recht heiß herumgereicht.

Kalbsbrust. Sie wird auf dem Tranchierbrette umgewendet und der Länge nach zwischen den Rippen und Knorpeln auseinander geschnitten. Das Knorpelstück schneidet man nun etwas schief zu Scheiben, das andere nach den Rippen in Stücke, ohne dabei die Fülle auszudrücken.

Von Kalbsschlegel (Keule) löst man meistens die einzelnen Fleischstücke, welche durch Häutchen abgesondert erscheinen, heraus, zerschneidet sie so, daß bei jedem der Faden abgeschnitten wird, legt sie zu-

sammengeschoben wieder an die vorige Stelle und wickelt um das vorragende Stelzbein eine Papiermanchette. Wenn man für die Tafel nicht des ganzen Fleisches bedarf, schneidet man nur die größte Nuss, welche das zarteste Fleisch hat, auf. Zerschneidet man aber das Ganze, so kann man auch den Knochen entfernen. Von kleineren Schlegeln mit zartem Fleische schneidet man dieses zu beiden Seiten vom Beine, dann über quer zu Scheiben.

Schinken. Nachdem der gekochte Schinken vollkommen erkaltet ist, löst man die Schwarte ab, hält ihn beim Beine und schneidet längs des Knochens an beiden Seiten das Fleisch in zwei großen Stücken herab und diese dann über quer so fein wie möglich in Schnitten, wobei man das sehr scharfe, dünne Tranchiermesser nicht hin- und wiederschieben, sondern nur niederdrücken und anziehen soll. Leichter schneidet man von einem Schinken feine Schnitten, wenn er in einer Maschine eingeschraubt ist. Die minder schönen Schnitten legt man zuerst in die Schüssel und die schöneren in Reihen darauf und ziert es wie Seite 245.

Geflügel. Krammetsvögel oder dergleichen kleine Stücke werden nur nach der Länge halbiert, Tauben in vier Theile geschnitten. Junge Hühner fasst man mit der Gabel an der Brust, schneidet erst die Biegel, dann die Flügel mit dem Brustfleische herab und trennt vom Rücken das fleischlose Halsstück.[1]) Man gibt die Rippenstücke in die Mitte der Schüssel und Flügel und Biegel herum. Von Schnepfen, Rebhühnern u. s. w. schneidet man die Biegel und Flügel ab und theilt das übrige in einige Stücke, wobei man das Brustbein durchschneidet. Bei Enten, Fasanen u. dgl. löst man die Biegel mit einem Schnitte von oben und einem von unten ab und schneidet sie beim Gliede entzwei, dann nimmt man die Flügel sehr klein herab, damit soviel Fleisch als möglich beim Bruststück bleibt, dreht die Gabelbeine aus und schneidet nun das Bruststück mit einem Schnitte seitwärts vom Rücken. Dieser wird mit einem Querschnitte vom Halsgerippe getrennt und nach der Länge gespalten. Das Brustfleisch schneidet man nach der Länge mit sehr scharfem Messer in mehrere dünne Schnitten und trachtet, dass an jeder derselben etwas von der Haut bleibt. Meistens wird das Geflügel auf der Schüssel wie ganz zusammengelegt und das Bruststück mit dem zusammengeschobenen Fleische oben daraufgegeben. Beim Fasan, Haselhuhn, Schnee- und Birkhuhn legt man die gefiederten Köpfe dazu.

---

[1]) Um Gelenke und Gerippe schön und leicht durchzuschneiden, ist eine Tranchierschere, wie sie in Frankreich und England üblich sind, sehr bequem.

Von Indian und Gänsen schneidet man das Brustfleisch vom Gerippe, dann, etwas schief in Schnitten, auch das Schenkelfleisch zu Stückchen, und bedeckt mit dem weißen Fleische das übrige, bergartig in der Schüssel Aufgelegte. Wenn Geflügel kalt serviert wird, so legt man es ebenso auf, bei größeren Stücken mit den dünnen Schnitten vom Brustfleische bedeckt, bei Indian kann man mit dem dunklen Schenkelfleische und dem weißen Brustfleische abwechseln. Oder man löst die größeren Fleischstücke vom Gerippe, schneidet sie zu schönen Stücken und legt sie, zierlich mit Aspik garniert, auf. Die fleischloseren Theile kann man auf andere Weise verwenden. Man garniert es mit Aspik, Kugeln von gesulzter Fricassée (Seite 118), Würfeln von gesulzter Leber- oder Wildbret-Fasch (Seite 154) u. s. w.

Kalbskopf. Am Scheitel schneidet man die Haut kreuzweise auf, um die Schädelknochen zu spalten, worauf man das Hirn mit einem Löffel auf einen Teller gibt, mit Salz und Pfeffer bestreut und herumreicht. Dann schneidet man die Ohren weg und die übrigen Haut- und Fleischtheile zu schönen Stücken herab, gibt sie in die Schüssel und legt die Ohren und die in einige Stücke geschnittene Zunge in die Mitte.

Wildschweinkopf wird vom Halsschnitte angefangen in Scheiben, dann weiter am Kopfe in dünne Schnitten tranchiert und warm serviert oder ungeschnitten kalt auf die Schüssel gegeben, mit Aspik oder der eigenen Sulze geziert und erst am Nebentische auf die angegebene Weise geschnitten.

Spanferkel. Von dem Einschnitte am Halse, den man nach dem Braten gemacht hat, um den Dampf herauszulassen, ausgehend, schneidet man den Kopf herab. Von diesem werden die Kinnladen und die Ohren mit soviel Haut, als man mit dem Messer erreicht, herabgeschnitten, dann spaltet man den Schädel, gibt das Hirn, mit Salz und Pfeffer bestreut, zu den Kopfstücken auf den Teller und setzt dies vor, während man schnell weiter tranchiert. Man macht nun in der Richtung von einem Ohre gegen den Schweif einen langen Schnitt, löst die Schultern und Schenkel ab und macht es auf der andern Seite ebenso, worauf man den Rücken auf dreifingerbreite Stücke abschneidet und Schultern und Schenkel beim Gliede trennt.

Die schmalzgebackenen Speisen, ausgenommen Fleisch (ob Assietten oder Mehlspeisen), legt man in der Schüssel meistens auf eine Serviette.[1]) Kuchen, Pasteten, Torten setzt man mit dem in weißes

[1]) Man legt die vier Ecken der Serviette in die Mitte zusammen und, wenn die Schüssel nicht sehr groß ist, noch einmal, dann dreht man sie um, indem man sie mit

Papier gehüllten Tortenbleche über eine solche. In der Schüssel gebackene Mehlspeisen stellt man auf eine mit einer Serviette belegte flache Schüssel. In Dunst gesottene Mehlspeisen mit Überguss gibt man in eine Schüssel mit aufgebogenem Rande und einen Theil des Saftes, der Crême oder dgl. in einer Sauceschale noch besonders dazu. Kalte Puddings, Gesulztes[1]) u. s. w. stürzt man auf flache Schüsseln, Compote, Obstsulzen, Gefrorenes gibt man in Glasschüsseln mit aufgebogenem Rande. Backwerk statt Mehlspeise wird auf der flachen Schüssel oder einem Teller aufgelegt, das Dessert: feines Backwerk, verzuckerte Mandeln, glasierte Früchte, gedrücktes und candiertes Obst, Früchtenkäse, Persikaden u. dgl. legt man auf Tafelaufsätze oder über Papier mit eingeschnittenem Rande auf Teller. Honig für Dessert oder Jause gibt man als Fladenstücke in eine Glasschale und einen Glassturz darüber, ausgeflossenen Honig in ein zugedecktes Glas- oder Porzellangefäß (Butterschale) und serviert nebst Schnitten von Kornbrot Nüsse oder Butter auf anderen Tellern dazu. Käse, der bei Herrentafeln selten fehlt, setzt man meist im ganzen Stücke oder zu länglichen Stücken geschnitten unter einem Glassturz auf die Tafel oder reicht ihn herum.

## Früchte aufzulegen.

Das Obst wird über Weinlaub auf Desserttellern, Körbchen u. s. w. aufgerichtet. Äpfel, Birnen und dergleichen werden vorher mit einem Tuche abgewischt, von Weintrauben mangelhafte Stellen ausgeschnitten, Pflaumen (Zwetschken) jedoch so wenig wie möglich berührt, damit sie den Reif, das Zeichen der Frische, nicht verlieren. Nüsse schlägt man so auf, dass die ganze Schale aufgesprungen ist, oder man löst den Kern

---

einer Hand unten, mit der andern oben anfasst und sie auf eine flache Schüssel gibt. Nun legt man die vier Spitzen gegen oben in der Mitte zusammen und steckt die noch über die Schüssel hinausragenden Ecken gegen unten gebrochen ein, wodurch es achteckig wird. So lässt man es, wenn man eine schmalzgebackene Speise darauf oder Kastanien oder Erdäpfel zwischen die Serviette geben will. Gibt man eine Pastete oder dgl. darauf, so biegt man die Spitzen von der Mitte gegen den Rand zurück. Wenn man auf einer langen Schüssel z. B. Selchwürstchen zwischen eine Serviette geben will, so schlägt man die beiden Endelseiten gegen die Mitte zusammen, kehrt sie um und legt wieder die langen Seiten in die Mitte, biegt dann die Serviette an beiden Seiten nach der Länge der Schüssel gegen unten ein und steckt nun die Ecken ebenfalls gegen unten ein, wodurch es sich der ovalen Schüssel anpasst.

[1]) Den um eine gestürzte Sulze vorstehenden Boden der Schüssel bedeckt man mit gehackter, gleicher Sulze und lässt dazu auch bei süßen Sulzen einen Theil besonders stocken, um sie zu verwenden.

vorsichtig heraus, dass er ganz bleibt, wobei man auch das feine, gelbe Häutchen von demselben abschält. Beim Auflegen dreht man die schönste Seite der Früchte gegen außen, wechselt mit Farben und Formen ab und gibt kleine Weinblätter dazwischen. Kirschen und Weichseln kann man am leichtesten bergartig aufrichten, ohne dass man einen Stiel sieht, wenn man sie in einen Trichter einlegt und dabei alle Stiele gegen die Mitte kehrt, zuerst gibt man jedoch ein Weinblatt in denselben, damit keine Kirsche zu tief einsinke. Ist der Trichter vollgelegt und zwar so, dass die schönsten Früchte am Rande zu liegen kommen, so deckt man Weinlaub und einen Teller darüber, stürzt es zusammen um, hebt den Trichter vorsichtig ab und nimmt das Blatt weg. Beeren häuft man über Weinlaub auf und serviert gestoßenen Zucker dazu. Melonen schneidet man zu Spalten und legt diese über Weinblätter in einer Schüssel auf oder man schneidet sie unten flach ab, dass sie gerade stehen, und schneidet jede zweite Spalte so heraus, dass die übrigen oben und unten noch zusammenhalten, worauf man die Kerne herausputzt und die Melone über Weinlaub auf die Schüssel stellt, dann die herausgeschnittenen Spalten an ihrer vorigen Stelle einsteckt, jedoch niederlegt. Gestoßener Zucker wird mit herumgereicht. Dieser wird, in ein dazu geeignetes Gefäß oder auf eine Untertasse gehäuft, gleichgestrichen, mit einem Kaffeelöffel oder dergleichen zierlich eingedrückt und mit einem solchen aufgestellt. Ananas schneidet man zu Scheiben, setzt sie wieder wie ganz zusammen und über Weinlaub auf einen Teller und serviert Zucker dazu. Man kann sie auch geschält, zu Spalten geschnitten, auflegen und mit Zucker bestreuen. Pomeranzen als Dessert legt man für sich allein auf oder gibt sie auch als Dessert oder bei Jausen geschält, in Spalten getheilt, in Zucker gedreht auf Teller oder eine Glasschüssel und in beiden Fällen gestoßenen Zucker dazu. Kastanien (Maroni) werden sowohl gesotten (Seite 41) als gebraten heiß in eine Schüssel mit Deckel gegeben.

Südfrüchte (Datteln, Feigen, Malagatrauben, Sultan-, Damascener und syrische Rosinen, Krachmandeln, türkische Haselnüsse, sowie candierte Früchte werden über ausgeschnitztes Papier gelegt.

Weichseln, Ribiseln u. dgl. kann man mit Zucker überziehen, indem man recht trockene Früchte in gesponnenen Zucker oder in leichten Eierschnee taucht, dann in gestoßenem Zucker dreht und auf Sieben in der Sonne oder an einem warmen Orte trocknen läßt.

Gefrorenes Obst (Seite 558) stürzt man auf eine Schüssel und läßt es bis zum Gebrauche an einem kühlen Orte stehen.

# Das Tafeldecken und Servieren.

Eine gewandte Bedienung bei den Mahlzeiten trägt viel zur Behaglichkeit der Essenden bei, daher es zweckmäßig ist, auch beim gewöhnlichen Familientische darauf zu sehen, möge die Bedienung von den Töchtern des Hauses selbst oder einer einfachen Magd oder einem Diener geleistet werden, weil dadurch die Hausfrauen bei besonderen Gelegenheiten der Besorgnis enthoben sein können, ob auch alles ordentlich vonstatten gehen werde. Zu guter Bedienung gehört sowohl, dass alles Nöthige vorgerichtet sei, als dass alles rechtzeitig aufeinander folge. Sind die bedienenden Personen gut abgerichtet, so können sie ihr Geschäft ohne Ängstlichkeit sicher und geräuschlos verrichten und es genügt, dass die Hausfrau nur mit den Augen alles überwacht oder auf etwas aufmerksam macht.

Wenn für eine Mittagstafel (Diner) der Tisch mit einem Tafeltuche bedeckt ist, stellt man die nöthige Anzahl flacher Teller so auf, dass jeder wenigstens 60 Centimeter weit vom andern entfernt ist, und legt rechts davon auf Messerbänkchen (von Glas oder Silber) die Messer, mit der Schneide gegen die Teller gerichtet, und die Suppenlöffel, und links von den Tellern die Gabeln, dann eine Semmel, ein Salzstangel oder anderes Gebäck, nebst der zierlich gefalteten Serviette auf den Teller. Die Gläser stellt man etwas links hinter die Teller, und zwar, wenn außer Tischwein Bier oder besserer Wein nach der Suppe gereicht wird, ein größeres oder kleines Kelchglas zu den Wasser- und Weingläsern. Flaschen mit Wasser und Tischwein in Untersätzen stellt man rechts neben die Gläser und vertheilt auch bei einfachem Mahle Wasserflaschen, sowie Salz- und Pfefferbehältnisse in genügender Zahl, damit jede Person am Tische sie bequem erreichen könne. Wenn Essig und Öl oder gestoßener Zucker zu den Speisen benöthigt werden kann, so stellt man sie in geeigneten Behältnissen auf. Körbchen mit Gebäck dürfen ebenfalls nicht fehlen. Bei festlichen Gelegenheiten und größerer Personenzahl legt man zur Eintheilung der Gäste die Karten mit den Namen derselben auf die Servietten, und geschriebene Speisekarten rechts von den Tellern. Was von Früchten und Backwerk (Dessert) serviert wird, stellt man so wie Salat und Compot gleich auf und gibt in die Mitte der Tafel ein größeres, verziertes Backwerk oder eine Vase mit Blumen. Bei festlichen Gelegenheiten steckt man auch für jede Person eine Rose oder Nelke zwischen die Serviette. Auch bei gewöhnlichen Familien-Mahlzeiten (wobei man die Schüsseln auf den Tisch stellt) ist der Gebrauch, einen Blumenstrauß aufzustellen, ein erfreulicher, sowie überhaupt das Speisezimmer möglichst freundlich aus-

geschmückt sein soll. Wichtig für die Behaglichkeit der Gäste ist auch eine mäßige Temperatur des Speisezimmers, gegen welche Rücksicht sehr oft gefehlt wird. Wenn frische Teller gegeben werden, so müssen sie für warme Gerichte in kühler Jahreszeit immer vorher in der Küche (im Wärmkasten) oder auf einem Ofen etwas erwärmt sein, jedoch nie soviel, dass die Berührung derselben unangenehm ist, was man auch bei den Schüsseln zu beobachten hat. Lässt jemand sein Besteck auf dem Teller liegen, so nimmt man es mit diesem an der rechten Seite mit der rechten Hand weg, taucht die Klinge in das in einem Kessel auf der Credenz befindliche warme Wasser, wischt sie ab und gibt es auf einem frischen Teller wieder ebenso hin, wenn man nicht ohnedem für alle die Bestecke wechselt.

Sobald eine Person mit einer Speise fertig ist, soll nacheinander auf diese Weise gewechselt werden, indem es dadurch schneller vonstatten geht und für 10 bis 20 Personen eine bedienende Person ausreichen kann, besonders wenn eine andere die Speisen bringt und das gebrauchte Geschirr fortnimmt.

Die Schüsseln werden auf der flachen Hand mit einer zusammengelegten, dicken Serviette darunter herumgetragen und stets auf die linke Hand genommen und den Gästen auf der linken Seite gereicht, wobei die bedienende Person ihre Aufmerksamkeit nur auf die Schüssel richten muss, damit sie gerade gehalten und niemand mit Sauce oder dgl. beschmutzt werde. Bei größeren Mahlzeiten wird die Suppe mit den tiefen Tellern auf einen Nebentisch (die Credenz) gesetzt und auf die Teller gefasst herumgegeben. Die zusammengehörenden Speisen, wie Saucen u. s. w. zu Fleisch, müssen schnell nacheinander gereicht werden, daher bei größerer Anzahl von Essenden entweder eine zweite Person zur Bedienung zugezogen werden soll, oder die Zuspeise zum Weiterreichen übergeben und die Fleischspeise von der Bedienenden sogleich nachgereicht wird. Wenn alle bei Tische von einer Speise versorgt sind, wird sie ein zweitesmal angeboten, öfter jedoch nicht. Sind Damen bei einem Mahle, so wird bei diesen abwechselnd mit dem Servieren begonnen, bei einem Hochzeitsmahl stets bei der Braut. Jedenfalls muss der bedienenden Person für alle besonderen Fälle genaue Anweisung ertheilt werden. Sobald eine Speise verzehrt ist und die Teller gewechselt sind, soll die nächste herumgereicht werden.

Wenn kalte und warme Assietten (Hors d'oeuvres) serviert werden so kommen die kalten zuerst, für welche man, wenn sie aus kleinen Gerichten bestehen, Dessertteller und kleine Bestecke gibt. Bei einem ganzen Fische gibt man einen Löffel oder ein Fischmesser in die Schüssel, wenn er in Stücken ist, nur eine Gabel. Zu zerlegtem Fleische mit Garnierung

oder Sauce gibt man Löffel und Gabel, zu dem in einer tieferen oder Glasschüssel abgemachten Salate Löffel und Gabel von Holz oder Horn, zum Compote einen Silberlöffel und dazu kleine Teller und Löffel. Bei Aufläufen, Crêmes u. dgl. wird auch für einfachen Familientisch vor jede Person ein frischer Teller mit darauf liegendem Löffel hingestellt. Unter eine geschnittene Torte wird zum Herausnehmen eine Kuchenschaufel oder ein Messer gesteckt.

Bevor man das Dessert serviert, müssen alle überflüssigen Gegenstände, z. B. Salzfässer, Pfeffer u. s. w., sowie Brotreste vom Tische entfernt, dann mit einer krummen Bürste die Brosamen (Brösel) in ein Körbchen oder auf eine zierliche Schaufel gekehrt, endlich die Dessertteller hingestellt und kleine Messer oder nach Erfordernis Kaffeelöffel darauf gelegt werden. Nachdem Backwerk, Früchte, Käse oder dergleichen, sowie der zum Nachtisch bestimmte Wein aufgestellt ist, entfernt sich die bedienende Person.

Wenn nach dem Dessert Mundschalen mit lauem Wasser mit Citronenspalten in den Untertassen zum Reinigen der Finger gereicht werden, so muss man sie gleich nach dem Gebrauche entfernen. Den schwarzen Kaffee serviert man in kleinen Schalen in einem anderen Zimmer oder auf demselben Tische, in welchem Falle man jedoch wieder alles Gebrauchte entfernt. Man bringt dazu frisches Wasser und reine Gläser.

Bei einem Gabelfrühstück (déjeuner à la fourchette) oder bei einem Abendessen (souper), wenn warme Speisen gegeben werden, deckt man den Tisch wie beim Hauptmahle und serviert ebenso. Bei kleinen Spielgesellschaften setzt man kleine, gedeckte Tische zu den Spielenden, oder reicht ihnen in einer Pause Teller und Bestecke und wartet mit den Speisen auf.

Für Thee deckt man den Tisch mit einem weißen oder färbigen Kaffeetuche (doch sind erstere eleganter), oder auch bei Marmortischplatten gar nicht, legt rechts von den Desserttellern oder auf diese die kleinen Bestecke und Theeservietten, stellt ein Glas für Wasser dazu und vertheilt genügend Wasser- und Rumflaschen, Zuckervasen, Kannen mit geschaumtem Obers und Salzfässer, damit man alles Nöthige bequem erreichen kann. Dann stellt man alles, was zum Thee gegeben wird, auf den Tisch. Das süße Theegebäck, entweder mehrere Gattungen von verschiedenen Teigen oder nur Zwieback, kleine Kipfeln und eine Gattung Krapfeln, legt man zusammen auf Tassen über eine Theeserviette oder mehrfaches Papier, welches am Rande fransenartig eingeschnitten ist; das gesalzene Gebäck legt man abgesondert auf. Süße oder Sardellenbutter oder beide Gat-

tungen, zierlich geformt, kann man mit halbierten Sardellen, mit Sardinen, mit kleinen, weißen und rothen Rettigen, die zu Blumen eingeschnitten sind, oder mit Butterblumen (Seite 156) und Petersilie garnieren, oder sie als Ananas formieren und über ein Weinblatt auf einen Teller geben, süße Butter auch in eine Butterschale eindrücken. Canapees, Sandwichs oder einfache Butterschnitten legt man nebst Schinken auf zierliche Porzellangeschirre mit Abtheilungen und Henkel zum Angreifen, Fleisch, welches geziert wird, jedoch auf Schüsseln, wo man es schöner auflegen kann. Erdäpfel oder Kastanien gibt man geschält zwischen einer Serviette auf die Schüssel oder in eine Schüssel mit Deckel. Den Thee stellt man in den Schalen recht heiß an jeden Platz links vom Teller, und zwar zuckert man ihn beim Einschenken nicht genügend, damit sich jedes nach Geschmack nachnehmen kann, sowie sich auch alle selbst mit Rum und Obersschaum bedienen. Wenn man nach Thee Früchte, Backwerk, Gesulztes oder Gefrorenes gibt, so nimmt man alles früher Aufgestellte weg.

Wenn man warme Speisen nebst Wein abends (bei Spiel oder dgl.) serviert, wird der Thee später und nur mit Backwerk gegeben, in welchem Falle man ebenfalls alles bei dem Speisen Gebrauchte entfernt und dann das zum Thee Nöthigste aufstellt oder herumreicht.

Bei größeren Gesellschaften oder einem Balle, wo die Speisen meistens kalt auf einem Credenztische (Buffet) aufgestellt werden, bedeckt man diesen mit einem Tafeltuche, stellt die Schüsseln in einer dem Auge gefälligen Eintheilung mit den Farben wechselnd auf und gibt, wo es nöthig ist, Löffel oder Gabeln dazu. Große und kleine Bestecke, große und kleine Teller, Gläser und Getränke gibt man auf Nebentische, damit sich dann die Gäste nach Gefallen bedienen können, oder man reicht ihnen die Teller und trägt die Schüsseln herum. Nach jedem Gerichte wird das benützte Geschirr entfernt und stets darauf gesehen, dass Gebäck und Getränk, wenn es nöthig ist, wieder ersetzt werde.

## Das Servieren der Getränke.

Tischwein (weiß und roth) bleibt während des ganzen Essens (meist in geschliffenen Flaschen) aufgestellt und müssen leere Flaschen durch volle ersetzt werden. Wenn besserer Wein serviert wird, so gibt man diesen zum Dessert. Werden Weine zur Auswahl serviert, so müssen sie von den Bedienenden genannt werden. Bei sehr eleganten Herrentafeln wird schon bei den Assietten ein besserer Wein gegeben (Madeira, Sherry, Bordeaux u. s. w.), bei den Fleischspeisen Rheinwein, beim Braten Champagner, welcher bis dahin in Eiswasser eingefrischt bleibt. Andere weiße Weine

stellt man bis zum Gebrauche in kaltes Wasser, rother Wein darf jedoch nie kalt gestellt werden, sondern wird im Gegentheile früher in das Zimmer getragen oder man taucht sogar frisch aus dem Keller gebrachten einen Augenblick in warmes Wasser. Beim Backwerke wird süßer Wein (Ausbruch, z. B. Tokayer, Muscat-Lünel u. s. w.) gegeben. Bei einfacheren Tafeln und nach den verschiedenen Abstufungen der für solche aufzuwendenden Kosten werden einheimische Weinsorten gewählt. Bei großen Tafeln ist es auch üblich, nach dem Rindfleisch gefrorenen Punsch in Gläsern (ponche à la romaine) zu servieren und nach dem schwarzen Kaffee oft noch einen Liqueur, als: Curaçao, Maraschino, Anisette u. dgl. in kleinen Kelchgläsern herumzureichen.

Bier wird sowohl beim Mittagmahle nach der Suppe, als beim Gabelfrühstücke und bei Abendessen serviert; auch vor oder nach Thee, wenn zu diesem Fleischspeisen gegeben werden.

## Die Speise-Ordnung und -Wahl.

Nicht ohne Grund sind die Hausfrauen, selbst wenn sie sich im Besitze reichlicher Verzeichnisse von Speisen befinden, über die Wahl derselben oft in Verlegenheit, besonders wenn es sich um eine größere Mahlzeit (eine eigentliche Tafel) handelt, da dabei so viele Rücksichten zu beobachten sind. Vor allem ist zu vermeiden, dass Gleichartiges aufeinander folge, daher z. B. eine Fleischgattung nur dann ein zweitesmal vorkommen darf, wenn sie durch die Bereitung ganz verändert ist. Auch beim täglichen Mahle soll man dafür sorgen, dass nicht einmal lauter schwere, ein anderesmal nur leichte Speisen an die Reihe kommen, sowie auch oft Berücksichtigung der Gesundheitszustände der Theilnehmenden auf die Wahl Einfluss nehmen muss. Eine erfahrene Hausfrau berechnet auch die Zeit und Hilfsmittel, welche die Bereitung erfordert und trachtet, dass nicht zu viele mühsame Arbeiten zusammenkommen u. dgl. m.

Was die Speisewahl in einfachen Haushaltungen bei gewöhnlichen Verhältnissen[1]) anbelangt, so ist die übliche, gemischte Zusammensetzung aus Fleisch, Gemüsen, Brot, Hülsenfrüchten, Mehlspeisen um so zweckentsprechender, je mehr durch Wechsel der Speisen und Nahrungsmittel dem Körper die nöthigen Bestandtheile zugeführt werden, was sich bei einem aus vielen Speisen zusammengesetzten Mahle von selbst ergibt. Der Ekel, welchen wir bei häufiger Wiederkehr desselben Gerichtes empfinden, entspringt nicht einem verwöhnten Gaumen, sondern ist eine

[1]) Zur Speisewahl für kränkliche Hausgenossen ist Dr. Josef Wiels Diätetisches Kochbuch und sein Tisch für Magen-, Fieber- und Lungenkranke zu empfehlen.

warnende Stimme des unbefriedigten Organismus. Der Gebrauch, das Fleisch zu sieden, ist aus vielfachen Gründen eben bei einfacher Hausmannskost nicht zu empfehlen, da es in dieser Bereitungsart weder so nahrhaft, noch so leicht verdaulich ist, als frisch gebraten oder gedünstet, wenn auch durch den Genuss der Suppe das dem Fleische Entzogene nicht verloren geht. Die aus Gewohnheit für unentbehrlich gehaltene Rindsuppe kann wenigstens zur Abwechslung durch solche von Hülsenfrüchten u. s. w. oder mit den Fleischabfällen bereitete oder Wurzelsuppe mit Fleischextract u. dgl. ersetzt werden, welche sich in reichlicher Auswahl in diesem Buche vorfinden. Da die Wahl der Nahrung besonders für die Jugend vom größten Einflusse auf die Entwicklung körperlicher und geistiger Kraft ist, so muss das Bestreben der Hausfrauen dahin gerichtet sein, die geeignetsten Bestandtheile zu verwenden, und auch die Billigkeit der Nahrungsmittel nicht nach dem Preise, sondern nach der Nahrhaftigkeit zu beurtheilen. So z. B. ist ein Pfund Fleisch so nahrhaft, als drei Pfund Brot, und Hülsenfrüchte bilden trotz des höheren Preises billigere Nahrung als Erdäpfel.[1])

Da Milch in ihrer Mischung die zum Aufbau und zur Erhaltung des menschlichen Körpers nöthigen Bestandtheile enthält, so ist sie nicht nur die geeignetste Nahrung für Kinder, sondern auch ein vorzügliches Mittel, um bei Abmagerung durch große Erschöpfung, Krankheit oder körperliche Anstrengung Kräfte und Körpermasse schnell wieder zu ersetzen. Ist Milch für jemanden zu schwer verdaulich, so mischt man sie mit Wasser und etwas Zucker, doch soll sie in keinem Falle abgerahmt werden, da die Fetttheile den Käsestoff leichter verdaulich machen. Im Sommer ist saure Milch besonders zuträglich. Im Winter kann man als Jause für die Jugend Topfen (Quark), mit Salz und Kümmel gemischt, auf Butterbrot streichen, um Fleischnahrung zu ersetzen.

Eier, mit Zuckerwasser, Milch oder Suppe abgesprudelt, sind ebenfalls sehr nahrhaft und leicht verdaulich und in dieser Bereitungsart auch für Kinder als Ersatz für Milch ausnahmsweise sehr zuträglich. Auch weichgekocht und als weiches Eingerührtes sind sie leicht verdaulich.

Für Erwachsene ist die wichtigste Nahrung Fleisch und Brot, doch muss man zu ersterem nebst Brot Gemüse, Erdäpfel, Reis u. dgl.,

---

[1]) Nur aus diesem Grunde ist das Sprichwort: „Vielesser werden nur erzogen" richtig, indem jene Kinder, welche kräftige, gemischte Nahrung bekommen, einer viel geringeren Quantität bedürfen, als solche, die von einer nahrungslosen Speise so viel genüssen müssen, dass sie dieselbe Menge der verschiedenen Nahrungsstoffe in sich aufnehmen.

zu Brot Fett und Wasser genießen. Diejenigen, welche wenig Brot essen, sind meistens blass, blutarm und häufig magenleidend.

Hülsenfrüchte sollen besonders bei wenig Fleischnahrung häufiger genossen werden, da sie von aller Pflanzenkost dem Fleische am nächsten kommen. Sie sind passiert (als Püree und Suppen) besonders zuträglich, denn sie sollen mit Fett, Brot und viel Wasser genossen werden.

Kastanien, Nüsse, Mandeln schließen sich den Hülsenfrüchten an und sind wie diese reich an Eiweißstoff.

Reis und Kukurutz benöthigen Fleisch oder Käse oder Milch als Beigabe, da sie nur fetterzeugend sind.

Die Kartoffeln, als fast alleinige Nahrung von schädlichem Einflusse, sind ungeachtet ihrer ungünstigen Nahrungsbestandtheile (Stärkemehl und Wasser) doch im Winter in Verbindung mit Fett, Fleisch und Gemüsen ein nützlicher Zusatz, jedoch auch zuträglicher, wenn sie passiert verwendet werden.

Die Gemüse führen dem Körper die nöthigen Salze, Eisen, Phosphor, Kalk u. s. w. zu.

Wenn wir leicht verdauliche, nahrhafte Speisen genießen, so bedürfen wir eines Zusatzes von unverdaulicheren Stoffen, um dem Magen die nöthige Arbeit und Füllung zu geben, wozu Gemüse, Salat, Erdäpfel, Brot u. s. w. zu rechnen sind.

Für Kinder unter acht Monaten bildet Milch, mit etwas Zucker und Wasser gemischt, die natürlichste, beste Nahrung, die Nahrung für Kinder bis zum achten Jahre soll vorzüglich aus Milch, leichten Mehlspeisen, gebratenem Fleische, Gemüse und Brot bestehen. Erdäpfel, dicke Breie, Eierspeisen, Kuchen und Backwerk aller Art sind gar nicht oder sehr ausnahmsweise zu geben. Ganz zu vermeiden sind die erregenden Getränke. Statt des gewöhnlichen Kaffees ist homöopathischer, als Getränk Wasser zu wählen. Auch trockenes Brot ist Kindern nicht zuträglich: sie sollen es stets mit Milch, Butter oder Obst genießen, Milch aber mit Brot. Fleisch u. s. w. soll ihnen nicht zu klein geschnitten werden, damit sie sich gewöhnen, alles zu kauen, wodurch die Nahrung verdaulicher wird. Auch soll diese in fünf Mahlzeiten regelmäßig vertheilt sein.

Für kräftig wachsende Jugend über diesem Alter ist reichliche Ernährung mit allem, was für Kinder und Erwachsene zuträglich ist, nothwendig, und zwar sowohl zum Aufbau des Körpers, als zur Erhöhung der Widerstandsfähigkeit in Krankheiten. Zu den Bedürfnissen dieser Periode gehören ebenfalls Butter, Zucker und Gemüse, besonders Spinat, da sie zur Blutbildung unentbehrlich sind. Als Getränke ist ebenfalls nur Wasser

nothwendig, doch kann manchmal eine Ausnahme gemacht werden. Durch eine im Verhältnisse zum Bedürfnisse ungenügende oder unzweckmäßige Ernährung entsteht häufig Blutarmut, Bleichsucht u. s. w. Gegen diese wirke man daher durch reichliche, kräftigere Nahrung[1]), vorzüglich Beefsteaks, Wildbret, kräftige Fleischbrühen, wozu häufiger Genuss von Milch und Wasser und etwas gutem, rothem Weine nothwendig, im Winter auch frische Butter, Olivenöl und Leberthran sehr zuträglich ist. Wenn Blutarme Heißhunger nach saurer Milch, säuerlichem Obste, Senf, Salz und gewürzten Speisen haben, so lasse man sie solches ungehindert genießen, denn sobald sie genug von den Bestandtheilen, welche die Natur fordert, in sich aufgenommen haben, hört auch der Reiz darnach auf.

Für alte Leute eignen sich ebenfalls kräftige, leicht verdauliche Speisen, vorzüglich kräftige Suppen mit leichten, nicht fetten Einlagen, gedämpftes Fleisch, Wildbret, Gewürze, welche Appetit und Durst reizen, guter Wein, Bier, Kaffee, auch Milch mit Brot oder gewässert und gezuckert als Getränk. Die Hauptmahlzeit muss mittags gehalten werden und eine kleinere wenigstens zwei Stunden vor dem Schlafengehen.

Dasselbe gilt für Menschen von sitzender Lebensweise und geistiger Beschäftigung, welche oft ängstlich nach leicht verdaulicher Kost spähen, sich jedoch damit den Magen noch mehr verderben, da er zur Erhaltung des gesunden Zustandes der Arbeit, nämlich des Genusses von Speisen, welche man tüchtig kauen muss[2]), bedarf, und durch Luft und Bewegung wie bei Blutarmen unterstützt werden soll.

Alle, welche ein ruhiges, phlegmatisches Temperament oder starke Anlagen zum Fettwerden haben, müssen kräftige Fleischnahrung und viel Gemüse und rohes Obst nebst Wein und Gewürzen genießen, jedoch Fett, Mehl, besonders von Kukurutz, Reis, Erdäpfel und Zucker gänzlich meiden, daher auch Thee oder Kaffee mit Milch nur mit gerösteten Semmelschnitten nehmen. Viel Bewegung und Lufteinathmung, wenig Schlaf und kühle Kleidung und Wohnung sollen dabei mitwirken.

Dagegen ist für Individuen mit Neigung zu Congestionen, Entzündungen und starker Erregtheit Fleisch nur von jungen Thieren angezeigt. Obst oder Compote, Gemüse, Milch mit Wasser und Zucker,

---

[1]) Um jedoch vermehrte Nahrung genießen und verdauen zu können, ist auch vermehrte körperliche Bewegung (Turnen, Schwimmen, Schlittschuhlaufen) und Einathmen frischer Luft (Sauerstoff) und genügender Schlaf nothwendig.

[2]) Aus diesem Grunde sind auch Speisen von gehacktem Fleische nicht besonders zuträglich oder leicht verdaulich, sondern sollen nur dazu dienen, Speisereste für kleine Gerichte zu verwenden.

Limonade, Abguss von Obstsäften und viel Wasser und leichte Mehlspeisen sind sehr zuträglich, sollen aber stets in mehreren Mahlzeiten vertheilt genommen werden, da die seltene und daher reichliche Stillung von starkem Nahrungsbedürfnisse die Blutgefäße plötzlich überfüllt, wodurch Congestionen u. dgl. herbeigeführt werden. Gänzlich zu vermeiden sind kräftige Suppen und Fleischspeisen (besonders von Wildbret), Gewürze, Weine, Thee und Kaffee.

In heißer Jahreszeit ist ebenfalls leichte Nahrung mit kühlendem Getränke wie für Vollblütige angezeigt, weil durch zu nahrhafte Substanzen leicht gastrische und gallichte Fieber, Leberentzündungen und Diarrhöen entstehen, doch ist Kaffee und mäßiger Genuss von Gewürzen zuträglich, um die schlaffe Verdauung anzuregen. Gegen Ende des Sommers, wenn kühle Nächte eintreten, muss man jedoch mit sauren Speisen und kühlenden Getränken vorsichtig sein, welche leicht Durchfälle veranlassen, wogegen schleimige Suppen und Getränke, warme Milch, mit Ei abgesprudelt, und gute, rothe Weine nützlich sind.

Im Winter, wo der Mensch ein größeres Nahrungsbedürfnis hat, sowohl weil er Nahrung zur Wärmebildung benöthigt, als weil die schärfere Luft mehr zehrt, sind die stärkeren Speisen, Hülsenfrüchte, Mehlspeisen, Erdäpfel und besonders mehr Fett und Fleisch, sowie geistige Getränke angezeigt, auch soll man öfters den Appetit befriedigen, während im Sommer mittags nur etwas Leichtes, besonders Obst und Brot, zu genießen und erst abends die eigentliche Mahlzeit einzunehmen ist.

Für größere Mittagstafeln, bei welchen mehr Speisen als gewöhnlich gegeben werden, muss man nur leichte Suppen wählen, vorzüglich braune mit feinen Nudeln, gebackenen Erbsen u. dgl., Kräutersuppe mit Consommé oder gestoßene Fleischsuppe u. s. w. Die nach der Suppe gegebenen Assietten (hors d'oeuvres) sollen auch nur zarte Gerichte sein und davon nur ein paar Stücke für jede Person gerechnet werden. Bei zweierlei Assietten gibt man eine kalte und eine warme, bei mehreren wählt man eine mit Aspik oder wenigstens kalt, eine von Fisch, die dritte aus den gebackenen Mehlspeisen u. dgl. Wenn man nebst gesottenem Fleische Beefsteaks oder ein gedünstetes Fleisch gibt, so muss man zu jedem passende Garnierung wählen. Bei gesottenem Fleische nimmt man nebst gewöhnlichen Gemüsen auch faschierte, zu Stücken geschnittene, und Speisen von Erdäpfeln u. s. w., auch Zungenstückchen, kleine Würstchen u. dgl., was man sonst auch als Belege von Gemüsen geben kann. Nebst den Garnierungen wird eine warme und eine kalte Sauce serviert, und zwar bei gedünstetem Fleische die eigene oder eine dazu passende, bei gebratenem

Senf, Gurken u. dgl. Bei großen Tafeln kommt nach dem Rindfleische eine ragoutartige Speise oder Coteletten mit Püree oder Salmi mit Brustschnitzchen oder Eingemachtes, dann ein feines Gemüse ohne Belege oder mit kleiner Ganierung oder faschiertes oder gebackenes Gemüse, wenn gebratenes Fleisch nur mit Kartoffeln garniert war. Die Mehlspeise, wenn eine gegeben wird, kommt nach Braten, Salat und Compot, dann etwas Gesulztes oder Geschaumtes oder Gefrorenes, oder gefrorene Crême, Backwerk, Früchte und Käse.

Für ein elegantes Nachtmahl (Souper), welches nur gegeben werden kann, wenn nicht spät diniert wird (da in diesem Falle nur noch Thee folgt), sollen leicht verdauliche Speisen gewählt werden, Suppe in Theeschalen, kleine Gerichte aus den Assietten, Ragout oder leichtes Eingemachtes, dann ein Braten mit Salat, Compot und leichtes Backwerk, worauf man warme oder kalte Crême oder Geschaumtes mit Hohlhippen oder Gefrorenes folgen lassen kann, oder für Herren nur Käse.

Zu Gabelfrühstück, welches bei sehr spätem Diner genommen wird, eignen sich nur kleine Speisen als Assietten, dann Beefsteaks oder Coteletten oder etwas Gebackenes mit zartem, schnell bereiteten Gemüse u. dgl., jedoch nie gesottenes Rindfleisch oder große Braten. Zuletzt kann man leichtes Backwerk und eingemachte Früchte oder Compote geben. Von Weinsorten sollen wenige aber gute serviert werden.

Zu spätem Frühstücke serviert man Kaffee, Chocolate oder Thee oder alle diese Getränke zur Auswahl und bei Thee alles, was dazu gehört. Bei besonderer Gelegenheit kann dann eine Torte mit Ausbruch oder anderem guten Weine, sowie Oberschaum mit Hohlhippen oder eine kalte Charlotte oder Obstsulze oder Gefrorenes und kleines Backwerk gegeben werden. Wenn man spät Thee statt Gabelfrühstück gibt, kann man zu diesem auch warme Fleischspeisen servieren.

Für Jausen gilt dasselbe wie für Frühstück. Einfacher kann man bei ähnlichen Gelegenheiten nur eine gezierte Torte und einen guten Wein oder Früchtenwein (Bowle) geben. Im Sommer ist auch Eis-Kaffee statt Thee beliebt.

Um nachfolgende Zusammenstellungen von Speisen für große Tafeln auch für einfachere anwendbar zu machen, sind die Speisen für die letzteren durch gesperrte Schrift hervorgehoben und können durch Beibehalten einer Assiette oder Mehlspeise zu einer Mittelgattung erweitert werden.

---

# Speisen-Folge.

## Jänner.

1.

Braune Suppe mit Nudeln.
Gesulzte Gansleber.
Rindfleisch mit Gemüsen auf Gärtnerinart garniert.
Kalte Kapernsauce.
Rehrücken mit Butterteig.
Bratensauce. Compot.
Backwerk. Gefrorenes. Käse.

2.

Austern mit Limonen.
Braune Suppe mit Leberreis.
Fisch mit Mayonnaise.
Gedämpftes Rindfleisch mit blauem Kohl, Kastanien, gedünsteten Rüben garniert.
Kapaun mit wälschem Salat.
Chocolatetorte. Birnen. Käse.

## Februar.

3.

Tapioka-Suppe.
Fisch mit Aspik.
Marinierter Lendenbraten mit kleinen Kartoffeln und Sauce.
Poulard mit Salat.
Compot von Dunstobst.
Faschingkrapfen nebst Oberschaum, Zucker und Zimmt.

4.

Bries-Suppe.
Pökelzunge mit Kren.
Rindsschnitze mit gedünsteten Gemüsen garniert.
Macaroni-Pastetchen.
Gespickter Kalbsschlegel. Salat.
Datteltorte. Pomeranzen.
Käse.

## März.

5.

Suppe mit Frittatennudeln.
Salatfische in Aspik.
Rindfleisch mit Püree, Rettig und Essiggurken garniert.
Schalotten-Sauce.
Faschiertes Gemüse.
Gerollter Nierenbraten.
Salat von Brunnenkresse.
Pomeranzen-Auflauf.
Linzertorte. Rumfrüchte.

6.

Suppe mit Biscotenpfanzel.
Fisch mit warmer Sauce.
Gedämpftes Rindfleisch mit Macaroni.
Die Sauce in der Schale.
Hirnwürstchen.
Lammsrücken mit Salat.
Muscazintorte.
Boznerfrüchte. Backwerk.
Käse. Äpfel.

## April.

### 7.

Kräutersuppe.
Butterschnitten (Canapees).
Saftbraten mit Rahmnocken und der Sauce.
Hascheewürstchen mit Möhren.
Gespickte Kalbsnuss und Salat.
Pudding mit Salsenbeguss.
Mandeltorte. Backwerk.
Südfrüchte. Käse.

### 8.

Suppe mit Hirnknöderl.
Schinken mit Aspik.
Rindfleisch mit falschen Fondis.
Spinatwürstchen. Erdäpfelpüree und Häringsalat.
Auerhahnbrust mit Salmischnitten und Preiselbeeren oder gespicktes Poulard und Salat.
Gefrorene Crême. Backwerk. Äpfel.

## Mai.

### 9.

Suppe mit Brandteigerbsen.
Rindfleisch mit Kartoffeln, Reis und Sauerampfer-Sauce.
Backhühner und Specksalat.
Spanische Windtorte.
Gartenerdbeeren mit Zucker.

### 10.

Einmachsuppe mit Hühnerleber.
Abgeschmalzener Spargel.
Garniertes Rindfleisch m. Sauce
Krebsmeridon in Butterteig.
Hühner und Salat.
Erdbeerschaum. Backwerk. Käse.

## Juni.

### 11.

Ragoutsuppe.
Forellen mit Essig und Öl.
Beefsteaks mit Hindernissen und englischem Senf.
Haschee-Pastete.
Gespickte Hühner. Salat.
Lyoner Kaffee. Backwerk.
Erdbeeren mit Rothwein u. Zucker.

### 12.

Spargelsuppe mit Hascheekrapfeln.
Krebse.
Roastbeef mit Kartoffeln.
Mixed pickles und Pfeffersauce.
Lammscoteletten mit Erbsen.
Junge Gans. Häuptelsalat.
Schwarzer Kirschenkuchen.
Himbeeren mit Zucker.

## Juli.

### 13.

Wurzelsuppe mit Reis.
Muscheln mit kalter Sardellenfülle.
Wienerbraten mit Macaroni.
Gebratene Ente. Salat.
Gedünstete Birnen.
Schneeballen mit roh eingerührten Erdbeeren.

### 14.

Krebssuppe mit gestürztem Reis.
Rindfleisch m. gefüllten Kohlrüben, Schwämmen, Fisolenschoten, kalter Senfsauce.
Junger Indian. Salat mit Eiern.
Marillenschaumkoch.
Backwerk. Früchte.

## August.

### 15.

Sommersuppe mit Leberconsommé.
Vol-au-vent-Pastetchen.
Fogasch mit Holländersauce.
Lendenbraten mit kleinen Kartoffeln und gebackenen Schwarzwurzeln.
Spanische Sauce.
Gefrorener Punsch à la romaine.
Gefüllte Artischocken.
Fasan mit gemischtem Salat.
Pfirsich-Compot.
Haselnuss-Torte. Backwerk.
Gefrorenes. Hohlhippen.
Früchte. Käse.

### 16.

Braune Suppe mit Eierconsommé.
Fisch mit Kräutersauce.
Krebsmayonnaise in Muscheln.
Lendenbraten mit Gemüsen auf Gärtnerinart. Champignonssauce.
Sorbet.
Galantine in Aspik.
Gespickte Rebhühner.
Gemischter Salat.
Feine Dunstmehlspeise.
Punschtorte. Kleines Backwerk.
Gefrorenes in Formen.
Früchte. Käse.

## September.

### 17.

Suppe mit Schlickkrapfeln.
Kalbskopf mit Kren.
Rindfleisch mit gefülltem Kraut.
Schwammsauce. Senf.
Gebratene Schnepfen. Salat.
Königstorte.
Gefrorenes. Obst. Backwerk.

### 18.

Lebereinmachsuppe mit Semmel.
Schinkenwanneln.
Rindfleisch mit gefüllten Gurken, geback. Karfiol, kalte Kapernsauce.
Wildenten, einfach gebraten.
Eingesottene Preiselbeeren. Salat.
Kaiserkuchen. Melone mit Zucker.

## October.

### 19.

Hirnsuppe mit Semmel.
Hühnersalat.
Rindfleisch mit gedünsteten Kürbisstückchen, gefüllten Paradeisäpfeln, Erdäpfelnudeln und Äpfelkren.
Hirschfilee mit Germbutterteig und Wildbretsauce mit Trüffeln.
Backwerk. Obst. Käse.

### 20.

Braune Suppe m. Faschkrapfeln.
Schinkenpastetchen.
Husarenbraten mit Kürbis und Krautstrudel.
Krammetsvögel mit Semmelschnitten oder Rebhühner und Salat.
Torte von Bröselteig.
Weintrauben, Birnen, Nüsse.

## November.

### 21.

Reissuppe mit Paradiesäpfeln.
Semmelpastetchen oder Fischsalat.
Garniertes Rindfleisch mit warmer Kapernsauce.
Coteletten von Hasenrücken mit Linsenpüree.
Gebratene Gans mit Äpfelcompot und Salat.
Nusskoch mit Nusscrême.
Backwerk. Früchte. Käse.

### 22.

Suppe von Wildgeflügel.
Rahmpudding mit Leber oder gefüllte Pfannkuchen.
Rindfleisch mit rothem Kraut, Erdäpfel m. Sardellen u. Eiersauce.
Gemsenschlegel mit Krapfeln von Butterteig, Sauce und Essigfrüchte.
Mandelkoch mit Salsenschaum.
Rumschnitten. Obst. Käse.

## December.

### 23.

Falsche Schildkrötensuppe.
Muscheln mit kalter Fülle oder Würstchen in Butterteig.
Rindfleisch, Macaroni m. Schinken.
Kohlwürstchen. Häringsauce.
Hasenrücken mit Salmischnitten.
Compote von Quitten, Äpfeln u. s. w.
Crêmekoch mit Übergufs.
Nusspotitze. Kleines Backwerk.
Früchte. Käse.

### 24.

Suppe mit Bröselknöderl.
Kalbszunge auf Austernart oder Käsesemmeln.
Rostbraten m. Erdäpfelpüree u. s. w., braun gedünstetem Kraut und Nudeln.
Hasensalmi in Dunst gekocht.
Indian mit Salat und Compot.
Haselnusstorte mit Schaum.
Kleines Backwerk. Früchte. Käse.

---

## Fasten-Mittagstafel.

Fischsuppe mit Champignons.
Falsche Austern.
Erdäpfelkrapfeln mit Käse.
Garnierter Fisch mit Eiersauce.
Spargel.
Backfisch mit Salat.
Schwarzes Chocolatekoch.
Mandeltorte. Gefrorenes.
Kleines Backwerk. Früchte.

Gestoßene Fischsuppe.
Forellen mit Aspik.
Holländische Eierspeise.
Gebratener Fisch mit Karfiol.
Spinat mit Coteletten von Froschkeulen.
Spanischer Scheiterhaufen.
Prophetenkuchen. Kleines Backwerk.
Pomeranzenspalten. Käse.

---

## Abendessen (Souper).

Braune Suppe in Theeschalen.
Fisch mit Mayonnaise.
Ragout in Reisreif.
Kapaun und wälscher Salat.
Charlotte von Chocolate-Crême.
Backwerk. Käse.

Reisschleim in Theeschalen.
Forellen mit Essig und Öl.
Gedünstetes Bries.
Wildgeflügel m. Salmischnitten.
Compot. Backwerk.
Strachino.

---

Kraftbrühe mit Hirnconsommé.
Lamms-Coteletten mit Erbsen.
Gebratene Hühner mit Salat.
Dunst-Crême in Bechern.
Backwerk.

Gerstenschleim in Schalen.
Leberkuchen mit Aspik.
Kalbscoteletten mit Karfiol.
Compot. Backwerk.
Käse.

## Gabelfrühstück.

Klare Suppe in Theeschalen.
Kleine geräucherte oder marinierte Fische mit gebratenen oder gekochten Eiern.
Beefsteaks mit Garnierung.
Backwerk. Früchte.
Feine Käse.

Gerstenschleim in Theeschalen.
Geflügelbrüstchen oder Faschschnitzchen mit Erbsen.
Gebratener Rehrücken.
Eingesottene Johannis- oder Preiselbeeren. Backwerk, Früchte, Käse.

---

### Gabelfrühstück

nach Hochzeit.

Ragout. Suppe.
Fisch mit Mayonnaise.
Aufgeschnittenes gemischtes Fleisch mit Aspik.
Kapaun oder Fasan.
Wälscher Salat.
Torte, feines Backwerk.
Gefrorenes in Formen (als Füllhorn oder dgl.)
Champagner.

### Kaltes Buffet

im Freien.

Aufgeschnittenes Fleisch m. Kren.
Butterschnitten, Caviar, Limonen.
Fischschnitze in Aspik.
Kaltes Rindfleisch mit Sauce-Tartar und Mixed pickles.
Galantine. Fleischpastete.
Gestürzter Salat.
Semmeln, Salzstangeln, Kornbrot.
Kuchen. Früchte. Käse.
Weine. Bier.

---

# Frühstück und Jausen.

Kaffee, Obers, Würfelzucker.
Kipfel, Guglhupf od. Natronkuchen.
Brotschnitten, Butter, Honig.
Torte, frisches Obst.
Gefrorenes, oder süßer Wein, oder kalter Bischof, oder Cardinal.

Chocolate mit Oberschaum und gestoßenem Zucker.
Geröstete Schnitten von Weißbrot, Zwieback, Biscuitbrot.
Frisches oder gefrorenes Obst.
Bowle von Früchtenwein, Backwerk.

---

Thee mit Rum und Oberschaum.
Weißbrot, weiche Eier.
Brotschnitten, Butter, Schinken.
Falscher Rehrücken.
Backwerk von mürben und Bröselteigen. Obst.

Kaffee à la glace oder kalter Chocolateschaum in Kelchgläsern.
Kleine Kipfel, Hohlhippen.
Falsche Butterschnitten.
Candierte Früchte.
Biscuittorte.

---

Thee mit Rum und Oberschaum.
Sandwichs, Senf-Eier.
Falsche Rebhühner.
Salzstangeln, Milchbrotschnitten.
Süßes Backwerk.
Alpenbutter. Crême.
Königstorte.

Thee mit Rum und Oberschaum.
Butterschnitten mit Sardinen.
Kaltes Wildbret auf wälsche Art oder Kalbsschlegel als falscher Lachs.
Weihnachtsstollen und kleines, gemischtes Backwerk.
Gesulzte Crême.

---

Englischer Rindsbraten.
Gesulzte Gansleber.
Butter, gesalzenes Gebäck.
Thee, Rum, Zucker.
Theestangeln, Bretzeln von Bröselteig, Catalanibrot.
Falscher Steirerkäse.
Obst-Gefrorenes mit Oberschaum.

Thee, Rum, Zucker.
Kartoffeln mit Butter u. Sardinen oder gebackenen Häringen.
Marinierter Kalbsschlegel.
Gesalzenes Gebäck.
Krapfeln und Schnitten von süßem Backwerk.
Gesulzter Marillenschaum.

## Bei Hausbällen zu servieren.

Thee und Butterschnitten.
Krapfeln von Bröselteigen.
Germ-Kipfel. Anisbrot.
Glasierte Würfel.
Gesalzenes Gebäck.
Schinken mit Kren.
Hasenkuchen.
Schweinener Fisch.

Später: Geflügel mit Aspik.
Warmer Braten.
Salat und Compot.
Wein und Bier.
Noch später zur Erfrischung:
Gesulzte Crême oder Schaum und süßes Backwerk.
Äpfeltorte, Salonzuckerl.

---

## Buffet bei Bällen.

### Für 30 Personen.

2 Schüsseln Fisch mit Mayonnaise.
4 Schüsseln mit Fleisch, als:
Zunge mit Kren,
Indian mit Aspik,
Rehfleisch mit kalter Salmisauce,
Russischer Kuchen.
2 Schüsseln wälschen Salat.
2 Schüsseln Compote.
4 Schüsseln Sulzen, als:
Gesulzte Vanille-Crême,
Klare rothe Sulze.
8 Schüsseln Backwerk:
Husaren-Krapfeln,
Kaiserbrot,
Spanische Winde,
Chocolate-Busserln,
Mandel-Kipfel,
Pariser Stangeln,
Pignoli-Krapfeln.

### Für 30 Personen.

Fisch mit Sulze.
4 Schüsseln mit Fleisch, als:
Kapaun mit Aspik,
Hasenkuchen mit Butterblumen,
Schinken mit Kren,
Rebhühner mit gesulzter Sauce.
1 Schüssel gestürzten Salat.
1 Schüssel Compot.
2 Schüsseln Gesulztes, z. B.:
Pomeranzen-Crême,
Ribisel-Sulze.
4 Schüsseln Backwerk:
Muscazin-Torte,
Biscuit-Krapfeln,
Windkipferln,
Rum-Schnitten,
Bretzeln,
Salsenaugen,
Mandel-Busserln.

Als Erfrischung gibt man warme Limonade, Mandelmilch, Salonzuckerl, Pomeranzenspalten, Quittenkäse u. dgl., auf Nebentischen Wein, Bier und Thee. Am Ende Oglio-Suppe in Schalen oder Punsch.

---

# Angabe,

## in welcher Jahreszeit nachfolgende Thiere am besten zu genießen sind, mit Berücksichtigung der Schonzeit, zum Überblick bei der Speisewahl.

---

Poulards und Kapaune, Herbst und Winter.
Hausenten, August bis Februar.
Gänse, September bis Februar.
 dto. junge, Juni und Juli.
Indiane, October bis Februar.
Hammel- oder Schöpsenfleisch, Juli bis December.
Lammfleisch, am besten von drei Monate bis zehn Monate alten Thieren.
Schweine, October bis März.
Ferkel, das ganze Jahr.
Wildschweine, Nov. bis Febr.
Hirsche, Juni bis Mitte Sept.
Gemsen, Herbst bis Jänner.
Rehe, Juli bis Februar.
Hasen, September bis Jänner.
Rebhühner, Herbst.
Schnepfen, Herbst.
Haselhühner, Herbst.
Fasan, October bis Jänner.
Schneehühner, Herbst.
Wachteln, August bis October.
Krammetsvögel, Frühjahr und Herbst.
Birkhuhn (Spielhahn) und Auerhahn, April, Mai.
Wildenten, von 1. Juli bis Febr.
Wildgänse, Herbst.
Austern, Winter.
Krebse, Mai bis September.
Meerkrebse (Hummer), Winter.
Meerspinnen (Grancevoli), Winter.
Schnecken, Winter bis Ostern.
Schildkröten, Winter u. Frühjahr.
Frösche, Frühjahr.
Eingesalzene, geräucherte und marinierte Fische, das ganze Jahr.
Fische, meist im Herbste und Winter.
Seefische, welche verschickt werden, nur in kalter Jahreszeit.
Forellen, am besten Mai, Juni, Juli.

---

# Register
## nach der Eintheilung der Speisen.

---

### Suppenspeisen.

#### Klare Fleischsuppen.



#### Gestaubte Suppen mit Fleisch oder Gemüsen.



#### Brotsuppen.



#### Suppen mit Grieß, Reis u. dgl.

## Suppen-Einlagen.



## Fasten-Suppen mit Wasser bereitet.

## Milch-Suppen.



## Wein- und Biersuppen.



## Einlagen.



## Assietten.

### Warme.

## Kalte.



## Warme und kalte für Fasttage.

## Rindfleisch, Garnierungen und Saucen.

### Rindfleisch.

## Garnierungen.

## Warme Saucen.



## Kalte Saucen.



## Gemüse und Belege für Fleisch- und Fasttage.

### Gemüse.

## Belege.



## Einschiebspeisen.

### Fleisch mit Saucen.

## Faschiertes und Ragout.



## Warme Pasteten u. dgl.



## Braten und Salat.

### Braten.

## Eingebröseltes Fleisch anstatt Braten.



## Saurer Salat.



## Süßer Salat. Compot.



## Fische und andere Fastenspeisen.

### Fische.

## Andere Fastenthiere.



## Garnierungen zu Fischen.

## Warme Saucen zu Fischen.



## Kalte Saucen zu Fischen.



## Eierspeisen.



## Mehlspeisen und Backwerk.

### Angezuckerte Mehlspeisen.

## Einfache Milch-, Mehl- u. Obstspeisen.

## In Schmalz gebackene Mehlspeisen.



## Strudeln.



## Dunst-Köche.

## Gebackene Köche, Aufläufe.



## Schaumköche.



## Warme Crêmes und Chaudeaux.

## Brandteig-Bäckereien.



## Früchtenkuchen und Charlotten



## Speisen von Brösel- und Butterteigen.



## Germspeisen.

# Backwerk.

## Waffeln, Hohlhippen u. Schüsselchen.



## Torten.

## Kuchen.



## Brote.



## Rouladen, Wanneln, Würfel.



## Schnitten.



## Stangeln, Striezeln, Würstchen.

Seite

## Confecte ohne Ei.



## Honigbäckereien.



## Kalte süße Speisen.

### Reis- und Obstschaum.



### Kalte Puddings



### Kalte Scharlotten.



Seite

## Kalte Crêmes und Chaudeaux.



### Rahmschaum.



### Gesulzter Obersschaum.

## Gesulzte Crême.



## Gesulzte Chaudeaux.



## Sulzen.



## Geschlagene Sulzen.



## Gefrorenes.

## Butter zu Thee.



## Backwerk zu Thee von Hefenteigen



## Von mürben und Bröselteigen.

## Von Biscuitteig u. dgl.



## Backwerk aus Eiweiß.



---

## Anhang.



---

## Die Vorkenntnisse.



## Die Vorrathskammer.

# Alphabetisches Register.

## B

## C

## F

| | Seite |
|---|---|
| Füße putzen und kochen | 18 |
| — gebacken | 250 |
| — gefüllt | 250 |
| — gesulzt | 290 |

## G

| | |
|---|---|
| Galantine, kalt | 285 |
| — warm | 236 |
| Gallerte (Hausenblase) auflösen | 27 |
| — -Verwendung | 532 |
| — von Schweinschwarten | 574 |
| Gänse abstechen | 13 |
| — eingemacht | 216 |
| — -Fett | 43 |
| — — | 573 |
| — geräuchert | 246 |
| — gesulzt | 291 |
| — gebraten | 198 |
| Gänseklein, sieh Ganserl. | |
| Ganserlsuppe | 73 |
| Gansleber mit Blut | 255 |
| — mit Champignons | 255 |
| — gebacken | 256 |
| — gedünstet | 255 |
| — gespickt | 256 |
| — faschiert | 240 |
| — gesulzt | 284 |
| — -Kapseln | 239 |
| — -Kuchen | 282 |
| — -Pasteten | 279 |
| — mit Trüffeln | 255 |
| Garnierungen zu Fleisch und Fischen | 146 |
| Gâteau (Fleischkuchen) | 281 |
| Gartenmelde als Gemüse | 123 |
| Gebackene Crême | 352 |
| — Eier | 42 |
| — Erbsennockerl | 102 |
| — Fische | 310 |
| — Fleischkrapfeln | 241 |
| — Fleischwürstchen | 240 |
| — Füße | 250 |
| — Hühner | 222 |
| — Leber | 256 |
| — Rostbraten | 182 |
| — Roulade | 223 |
| — Tauben | 222 |
| — -Würstchen | 240 |
| Gebackenes Bries | 258 |
| — Euter | 257 |
| — Fleisch | 222 |
| — — | 240 |
| — Gekröse | 252 |
| — Hirn | 251 |
| — Kälbernes | 223 |
| — Kaninchen | 223 |

| | Seite |
|---|---|
| Gebackenes Lämmernes | 223 |
| — Obst | 354 |
| Gebrannte Mehlsuppe, sieh Einbrennsuppe. | |
| Gebrannter Zucker | 46 |
| Gebranntes Zuckerkoch | 374 |
| Gebratene Fische | 305 |
| — Würste | 243 |
| — -Eier | 42 |
| Gebratenes Rindfleisch | 172—185 |
| Geduld-Bisquiten | 507 |
| Gedämpftes Rindfleisch | 170 |
| Gedünstete Gemüse | 126—131 |
| Gedünstetes Fleisch | 170 |
| — — auf italienische Art | 171 |
| — — auf ungarische Art | 175 |
| Geflügel abstechen und herrichten | 12 |
| — auslösen zu Galantine | 14 |
| — -Crême | 240 |
| — -Fasch | 31 |
| — faschiert | 236 |
| — gebacken | 222 |
| — gebraten | 194—203 |
| — gedünstet | 216—222 |
| — -Haschee | 259 |
| — kalt | 295—296 |
| — -Ragout | 35 |
| — — | 153 |
| — — | 259 |
| — -Reis | 268 |
| — -Schnitzchen | 229 |
| — -Wurst (Galantin) | 236—285 |
| Gefrorene Crême | 558 |
| Gefrorenes, Bereitung | 552 |
| — verschiedenes | 552—558 |
| — in Gläsern | 557 |
| — Obst | 558 |
| Gefüllte Äpfel | 355 |
| — Eier | 330 |
| — Bisquit-Torte | 530 |
| — Krebsschalen | 151 |
| — Schnitten | 467 |
| — Germflecken | 445 |
| Gehacktes Fleisch (Haschee) | 260 |
| Gehäcksuppe | 75 |
| Gekröse zu reinigen | 17 |
| — zu bereiten | 252 |
| Gelatine auflösen | 27 |
| Gelbe Rüben, sieh Möhren. | |
| Gelber Pudding | 383 |
| Gelées (gesulzte Säfte) | 587 |
| Gemsenfleisch, gebraten | 206 |
| — gedünstet | 207 |
| — mit brauner Sauce | 208 |
| Gemüse | 123—124 |
| — abgeschmalzen | 132 |
| — à la jardinière | 134 |

Digitized by Google

## H

## J



## K

Seite

## M

## P

# Z